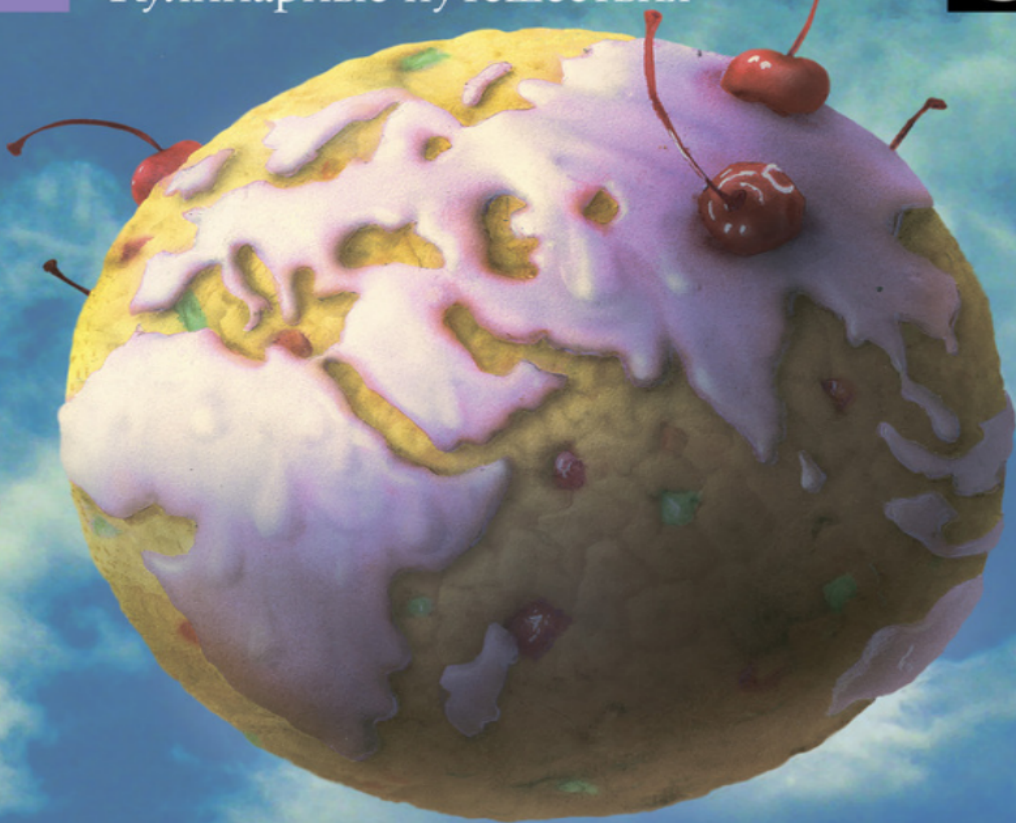


Александр Генис  
**КОЛОБОК**  
и др.

Кулинарные путешествия

CoRpus



**SHOUT** **IT**  
**SHARE**



# Annotation

Новое – на треть расширенное – издание «Колобка» собрало кулинарную прозу Александра Гениса, одного из родоначальников этого жанра в России. «Кулинарные путешествия» угощают читателя вкусными и элегантными путевыми эссе. «Гастрономические этюды» исследуют тайны, связывающие душу с желудком. «Красный хлеб» излагает советскую историю в ее пищевом разрезе. «Кухонный блог» – дневник бесконечно любознательного, и не только к съестному, автора. При всем разнообразии формы и содержания, весь «Колобок» пропитан убеждением Гениса: «По-настоящему глубоко мы способны познать именно съедобную часть мира».

- **Александр Генис**

- Кулинарные путешествия

- Открыв рот
    - Италия. Dolce vita
    - Турция. Евразийство
    - Шотландия. Меню в крупную клетку
    - Португалия. Каравай и каравеллы
    - Япония. Архипелаг земноводных
    - Грузия. Оазис холериков
    - Калифорния. У Золотых ворот
    - Марокко. Белое солнце пустыни
    - Австрия. Бархатная империя
    - Китай. Ян + инь
    - Швейцария. Кухня четырех стихий
    - Таиланд. Суп с улыбкой
    - Армения. Дары Урарту
    - Индия. Острый край
    - Мексика. Монтесума в сомбреро
    - Латвия. Дым отечества
    - Новая Англия. Труженики моря
    - Прованс. Чрево Франции
    - Север. Полярные вкусы
    - Южная Америка. Танго с говядиной
    - Буддийская кухня. Чай – не водка
    - Новый Орлеан. Куда святые маршируют
    - Украина. Барокко борща
    - Ближний Восток. Манна небесная
    - Россия. На родине щей

- Гастрономические этюды

- Кулинария – мать человечества
- Похлебкину
- Пир во время чумы
- Ода пирожку
- Сырое и вареное
- Писательская кухня
- Княгиня Гришка
- Тень обеда
- Красный хлеб
  - 
  - Эволюция советской кухни
  - Паек
  - Борьба с кухней
  - Утопическое меню
  - Советский натюрморт
- Кухонный блог
  - Интервью
  - Верхнее до
  - Джулия в квадрате
  - Праздник тунца
  - Кириллица для варваров
  - Зачем фаршируют рыбу
  - Кухня престижа и еда комфорта
  - Суп из дракона
  - Не больше муз, не меньше граций
  - Как выпить от души
  - Черствые именины
  - После бани укради, да выпей!
  - Очень маленькая Италия
  - Борщ независимости
  - Пельмени от Довлатова
  - Саке для просвещенных
  - Арбитр вкуса
  - Зеленый день календаря
  - Королева парника
  - Из варяг в греки
  - Застрять в Париже
  - Русская гамма
  - Тимьянова уха
  - Первый гриб
  - Ужин для Бродского
  - Кухня на завтра

**Александр Генис**

**Колобок и др.**

***Кулинарные путешествия***

# Кулинарные путешествия



## Открыв рот

Большую часть своей истории человек был кочевником. Но и сейчас, когда мы остепенились достаточно, чтобы осесть на месте, нас часто охватывает атавистическая страсть к передвижению. Обычно ее удовлетворяют туризмом.

В это понятие каждый вкладывает сколько может, хочет и сколько получится. Один объезжает мир за 80 дней, другой 8 дней путешествует, не вставая с пляжной лежанки. Но кто, как и куда бы ни ездил, все мы *едим* в дороге.

Дорожная еда совсем не похожа на домашнюю. Приключения духа и плоти неразделимы, пусть они и начинаются крутым яйцом в станционном буфете. Дома мы едим, потому что хочется, в пути – еще и потому, что интересно. Транзит обостряет вкус. Для любознательного путника аппетит – могучее орудие познания. Рассчитывая на него, я приглашаю читателей в путешествие по кухням разных краев.

От других путевых очерков эти записки будут отличаться тем, что в далекие и близкие страны мы проникнем через их застольные традиции и пристрастия. Мы попробуем подслушать все, что они могут нам выболтать. Ведь только кулинария умеет собрать все особенности национальной культуры за одним – обеденным – столом, чтобы поведать посторонним свою интимную историю.

Надеюсь, что такие путешествия откроют глаза (и рты) на разнообразие мира, позволяя заново оценить его *неприметное* богатство.

Дело в том, что, входя в страну с парадного подъезда дворцов и музеев, мы узнаем ее такой, какой ей хотелось бы нам показаться. Но служебный ход (через базар и погреб) ведет нас в самое нутро культуры – в ее чрево. Внутреннее – и не важнее, и не честнее внешнего. Важно – что одно нельзя понять без другого.

Я, скажем, по-настоящему полюбил живопись малых голландцев, лишь отведав ту жемчужную селедку матиас, что часто встречается на старых натюрмортах. И только распробовав десяток сортов в специализированном – молочном! – баре, понял, почему на картинах амстердамских музеев коровы так похожи на языческих богинь.

Чужая еда всегда осмысленна – уже потому, что непривычна. Ломая автоматизм восприятия, иностранный обед превращается в парад аттракционов. Появляясь на столе, как на арене, чужеземные блюда представляют не только себя, но и породившую их историю с географией. Кухня каждой страны

связывает местную природу с локальной культурой в гордиев узел, который нельзя разрубить, но можно разжевать. Во всяком случае – попробовать.

Честно говоря, я всегда считал, что лучше всего мы способны постичь съедобную часть мира.



Итальянской кухне не повезло прославиться. Ее заиграли, как Вивальди, и фальсифицировали, как «Мону Лизу». В дешевых забегаловках итальянским называют все, что залито бурым, словно линялое знамя, томатным соусом. Он и правда покрывает остальные преступления повара, но то же можно сказать о саване.

У меня все эти фальшивые болонские спагетти и поддельные неаполитанские лазаньи вызывают изжогу, даже когда я их вижу на витрине. Самый ценный экспорт итальянского кулинарного дара – пицца. Особенно – в Нью-Йорке, где она (выпеченная в кирпичной печи) лучше, хотя и толще, чем на родине. С эмигрантами такое бывает.

Однако это исключение только подтверждает распространенное заблуждение, напрасно связывающее Италию с помидорами, которые не любил еще Чиполлино. В конце концов, томаты пришли из Нового Света, а итальянская кухня – из Древнего Рима. От него она унаследовала не сомнительные изыски (свиную матку в меду и мурену, замученную на глазах пирующих), а основательность, крестьянские корни и оливковое масло. С него обычно начинается правильный обед, и нужно приложить немало сил, чтобы вовремя остановиться, когда официант приносит к ломтю грубого деревенского хлеба бутылку сохранившего легкий аромат солнечного дня зеленоватого масла из Лукки. Го – голь привез с собой запас оливкового масла в Россию, где оно было в 10 раз дороже сливочного, и носил с собой флягу с итальянским маслом в петербургские рестораны, чтобы самому заправлять салат и макароны.

Последние, конечно, субстанциальная, как сердце, часть всякого итальянца – и его кухни. Нет ничего проще пасты, рецепт которой могут – а иногда и должны – исчерпывать мука с водой. Но это – простота мистерии, которую тоже разыгрывают двое:

жизнь и смерть.

Паста выпускает на волю душу пшеницы, причем той, что, как римские легионы, известна твердостью. Поэтому ее можно резать ножом и есть как мясо. Для этого она, словно сама Италия, должна быть в изобилии окружена водой. Чтобы не переварить пасту, сохранив ее в твердом состоянии (*al dente*), лучше выбросить часы и пробовать поминутно. Дождавшись соблазнительного оттенка янтарной прозрачности, повар может бросить в кастрюлю лед, чтобы мгновенно остановить кипение. Но и тогда результат не гарантирован.

Чего я только не делал! Купил особую машинку, ввозил контрабандой канадскую муку, даже Верди крутил макаронам, но все равно лучший способ насладиться пастой – отправиться в Италию. Не умея ее испортить, итальянцы не знают, как исправить наши ошибки. Возможно, что этому, как дыханию, нельзя научить вовсе.

Еще меня поражает в пасте неодолимая зависимость содержания от формы, хотя, давно занимаясь писанием, мог бы и привыкнуть: буквы – тоже у всех одинаковы.

Покончив с мучным (что обидно), мы переходим от универсального к частному.

С кулинарной точки зрения Италия – фикция. Каждая ее часть ест свое и по-своему. Вечное правило: чем короче путешествие от земли к столу, тем вкуснее обед.

Считается, что природа добрее всего к итальянцам в Тоскане. Во всяком случае, здесь подают самые толстые флорентийские стейки, самые густые бобовые супы, сваренные по еще этрусским рецептам, и – в сезон – жаренные на гриле шляпки боровиков, которые итальянцы умеют ценить не меньше Солоухина.

Лесистая Умбрия славна дичью – кабанами и зайцами, а также – трюфелями (их здесь открыли задолго до бессовестных, говоря о ценах, французских ресторанов).

В Долomitовых Альпах белобрысые итальянцы с фамилиями Шварц и Мюллер кормят клецками, плавающими в соусе из душистого от горных лугов сливочного (!) масла.

Венецианская кухня больше других пострадала от туристов, которым все равно, что есть, лишь бы быстро. Но если приехать в этот город зимой, то в хорошем – неказистом – месте нужно заказать «три сокровища»: пасту с мелкими моллюсками, поджаристую поленту в чернилах кальмара и ризотто из риса, окрашенного шафраном в цвет желтых китайских шелков. Жареную рыбу венецианцы подают на толстой, впитывающей жир бумаге, морской суп варят так, словно опустили кипяtilьник в битком набитый аквариум, и даже нашу грубую (но любимую)

картошку доводят до консистенции облака, готовя каплевидные ньокки – как принято писать в России.

При всем разнообразии природных условий, исторических традиций и местных темпераментов, итальянское меню не бывает сложным, как французское, и длинным, как китайское. Пользуясь локальными деликатесами, оно все-таки придерживается общего, подобно ренессансной живописи, канона, отдаваясь устоявшимся национальным предпочтениям. В мясе – это телятина (от пышной миланской котлеты до жаркого оссобуко с неперменной мозговой косточкой), в сырах – горгонзола (лучше горная), моцарелла (особенно – буйволиная) и пармезан (натертый в тарелку), в пряностях – свежие травы (розмарин, орегано, петрушка), в десертах – мороженое, включая, не скрою, помидорное.

Но не набор продуктов и не кулинарные приемы отличают хорошую итальянскую кухню, а – врожденное чувство гармонии.

Первый раз попав в Италию, я, напробовавшись всего, что можно, под конец забрел в тратторию возле моря. Меня увлекли крохотные осьминоги, плававшие в маринаде из оливкового масла и уксуса. Набрав тарелку, но не успев приступить, я, на свою беду, вспомнил Хемингуэя. В Италии его герои часто пили напитки с экзотическими названиями «Стрега» и «Самбука». Не догадываясь, что это – ликеры, я заказал их хозяину. Почернев лицом, он схватился обеими руками за горло, что не помешало ему заорать: «Vino bianco, stupido!» Я понял его без словаря, но исправиться не успел. Бросив фартук на пол, хозяин выбежал из своего заведения. Надеюсь, не топиться, хотя больше я его не видел.

Преподанный урок пошел на пользу. Я узнал, что гармония – это искусство аккорда, соединяющее разное в одно безошибочное и неразъемное целое. Лад, чувство соразмерности и уместности, воспитанный пейзажем и гениями этой счастливой страны, приводит к тому, что, садясь за стол, итальянцы так же редко ошибаются, как становясь к мольберту или пюпитру.



Я привык к тому, что судьба часто выбирает меня буревестником. Стоит куда-нибудь приехать, как там начинаются беспорядки. В легкомысленном Сан-Франциско к моему визиту ввели комендантский час. Чили спасло только то, что из-за уже начавшихся уличных беспорядков меня туда не пустили. О родине и говорить не приходится. Навестив ее после многолетнего перерыва, я угодил в аккурат к церемонии спуска красного флага, завершившей историю советской империи.

А начались все эти безобразия в 1980 году, когда я первый раз попал в Турцию, где по этому случаю объявили чрезвычайное положение.

Такой пролог не способствовал тесному знакомству.

Больше другого мне запомнилась кухня дворца Топкапи, в которой 1370 человек готовили для десяти тысяч. Османская империя простиралась от Дуная до Аравии и включала в себя, считая по-нынешнему, 14 государств. Каждое из них что-нибудь да унаследовало от метрополии, хотя и не любит в этом признаваться. Как раз поэтому здешняя кухня, как «Турецкий марш» Моцарта, не кажется посторонней, особенно – нам.

По-моему, зачатая на полях карты, теория евразийцев, настаивающая на особом пути для России, обретает убедительность только за обеденным столом. Понукаемая историей и географией, русская кухня давно объединилась с восточной, составив пару, которую можно сравнить с женой и любовницей. Возможно, поэтому плов и шашлык чаще всего готовят мужчины.

Сменив названия на пилав и кебаб, эти блюда достойно представляют турецкую кухню на Западе, хотя он и разобрался в них позже нашего.

Так, в XVII веке, наслышавшись от послов о плове, французы

пытались его имитировать, варя рис в молоке и жаря телятину в сливочном масле. Получилось занятное кушанье миротон. Но настоящий плов Европа попробовала только тогда, когда европейцев научили его готовить инженеры, вернувшиеся с постройки Суэцкого канала. (Египет в XIX веке входил в турецкий кулинарный ареал.) Шашлык во Францию привез с турецкой границы Александр Дюма, открывший первую шашлычную в Париже. Очарованный этим пастушеским блюдом, писатель готовил его даже из ворон.

Турки предпочитают баранину, причем – всему остальному. И это то, что мне в них больше всего нравится.

Корова – для молока, барашек – для шашлыка. Это верно уже потому, что рифмуется. Живя в Америке, поклоняющейся нейтральной говядине, я не перестаю недоумевать. Если есть мясо, то в первую очередь баранину. Она обладает ярким запахом, отчетливым вкусом и независимым характером. Ее ни с чем не перепутаешь, и не надо. При этом баранина не ревнива: зная силу своего духа, она терпит любое соседство. Я, впрочем, заводя шашлык, ограничиваюсь луком и автомобилем – чем дольше мясо трясется в багажнике, тем вкуснее получается.

Турки внесли в кебаб остроумную лепту, маринуя мясо в йогурте. Последний играет в здешней кухне ту же роль, что в нашей – сметана. И столь же удачно: жирному идет кислое.

Другая страсть турок – баклажаны. Императрица Евгения, супруга Наполеона Третьего, была так очарована баклажанной икрой, что послала своего повара узнать все сорок рецептов этого нечужого нам кушанья в султанской кухне. Но француза прогнали восвояси вместе с его весами и мерами.

И правильно: готовить надо в прикидку, то есть по вкусу и на ощупь. Именно так я поступаю, когда занимаюсь бараниной по-турецки. Натираю ногу (не свою) солью с перцем и заваливаю крупно нарезанными обожженными баклажанами – сколько влезет в противень. Как только мясо утонет в горьковатом соке, ты – калиф на полчаса (баранину надо есть, пока не остыла).

Чрезвычайно приятному отличию от общевосточного турецкий стол обязан трем морям, щедро омывающим страну. Отсюда – рыба: от анчоусов, которых здесь так понятно зовут хамсой, до черноморского осетра, поставляющего очень недурную черную икру. Избалованные босфорским уловом стамбульцы, покупая рыбу, интересуются не только породой, но и возрастом. Знатоки по вкусу различают три поколения, хотя всех готовят одинаково – по-средиземноморски: жарят на гриле, смазывая оливковым маслом и поливая лимонным соком. Оно и верно: чем свежее рыба, тем меньше с ней надо возиться, ибо главное – не

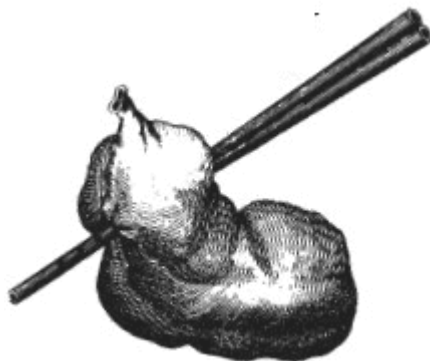
заслонить естественное лишним. Из прочих морских радостей на диво удачен нестандартный пилав с мидиями, которые были так хороши, когда я за ними нырял с противоположного берега Черного моря, чтобы жарить ракушки на ржавой кровельной жести, не уходя с пляжа.

Другой сюрприз Турции – чай. Его – из маленьких кривых стаканов – пьют на ходу, но варят в самоваре, изобретение которого турки приписывают себе, чего бы это ни стоило нашим патриотам. Но славится Турция, конечно, кофе. Придумав кафе на открытом воздухе (из Стамбула они перекочевали сперва в Вену и лишь потом в Париж), турки довели приготовление этого напитка до совершенства, за которым может следовать только падение в пучину растворимого кофе и прочих глупостей. Вильям Похлебкин – а выше авторитета у меня нет – уверял, что безвредным может быть лишь кофе по-турецки: смолотый в пудру на ручной мельнице, осторожно доведенный до кипения в раскаленном *речном* песке, с легкой дозой сахара, но, разумеется, без молока.

Тут неизбежно встает вопрос о десерте. На Западе все восточные сласти называют «Улада турка». Вряд ли это соответствует истине. Нугу, баклаву, козинаки и рахат-лукум персы готовили еще при царе Кире. Заслуга Турции в том, что она и в наш механический век сохранила традиции ручного кондитерского промысла. Только здесь, если не считать Афганистана, куда сейчас редко выбирают в отпуск, можно попробовать домашнюю халву. Она готовится из ореховой пены, сваренной в сладком сиропе с недоступным моей ботанической эрудиции мыльным корнем. По вкусу такая халва похожа на засахаренную тучу.

Будучи настолько исламской страной, чтобы не есть свинину, Турция достаточно светская, чтобы терпеть алкоголь. Лучший его вид – самодельная ракия, чей каждый сорт деликатно, но настойчиво напоминает об исходном фрукте. Однажды мне досталась в подарок 30-летняя ракия таких достоинств, что в рюмке она горела синим пламенем, во рту благоухала персиками, в теле разливалась негой, а душу звала к подвигам. Надеясь на них, турки называют ракию львиным молоком.

## Шотландия. Меню в крупную клетку



Добравшись до настоящей Шотландии, которая начинается куда севернее, чем утверждает политически корректная английская карта, я захотел познакомиться с самым знаменитым жителем живописной страны. Для этого, несмотря на злой ветер, пришлось раздеться. Чтобы не растерять решимости, я без промедления нырнул с крутого берега, о чем тут же пожалел. Вода была не только холодной, но и непрозрачной: мутное от взвеси озеро Лох-Несс не желало расставаться со своей тайной. Оставив надежду встретить чудовище, я принялся выкарабкиваться обратно. Попасть в озеро оказалось намного проще, чем его покинуть. Облепленный тиной, хватаясь за предательский вереск, медленно и упорно, как доисторическая рыба, я выползал на сушу, обогащая шотландский фольклор еще одной легендой о лох-несском монстре.

На мою удачу, паб стоял прямо на пригорке. Понимающий хозяин молча поставил на стойку почти полный стакан, не отличающийся по цвету от озерной воды, из которой и была сделана эта лучшая часть шотландского меню. Вкус виски так же тесно связан с водой, как вкус вина – с почвой. Если озеро – торфяное, то капля воды в граненом бокале (никакого льда!) раскроет горьковатый аромат благородного напитка. В остальных случаях виски ни с чем не смешивается, разве что – с хорошей сигарой. Понимая это, шотландцы умеют пить не закусывая – и из скупости и из скудости. Бедность, родовая черта края, научила их экономить на всем, кроме романтики.

Когда уже в просвещенном XVIII веке Сэмюэль Джонсон (русские читатели и не подозревают, какого шедевра – его биографии – лишили их нерадивые переводчики) навестил северную часть своего королевства, его повсюду встречали дикие, как индейцы, крестьяне, не говорившие по-английски и не

пробовавшие белого хлеба. Шотландцы тогда обходились овсом, который в более развитых странах считался фуражом, а не обедом.

Как водится, прогресс перевернул доску, и сегодня мы всем миром навалились на овсянку, надеясь, что она спасет от болезней, долгов и – глупости. Именно это произошло в Шотландии, которая занимает первое место по числу гениев на душу небольшого населения. Но и те, кто не попали в этот список, умнее нас, ибо знают секрет овсянки, которым мы пренебрегаем. Кашу нельзя готовить впопыхах из хлопьев. Ее нужно полчаса варить на малом огне из цельных зерен. Только тогда овес отдаст нежный аромат орехов, что жалко перебивать сахаром, вареньем или даже маслом. Зато его не жалеют, готовя убийственно жирное и такое же вкусное овсяное печенье *shortbread*, без которого английскому Рождеству обойтись труднее, чем без Диккенса. И это лишь один пример того, как обогатила неблагодарных соседей наиболее оригинальная кухня Великобритании.

Это не значит, что в самой Англии нет хороших ресторанов, напротив, их множество, и все они – французские. Это не значит, что Ирландия не может похвастаться обедом из семи блюд, она может: шесть кружек пива и одна картофелина. Это не значит, что валлийцы знают толк только в эльфах, не зря же они выбрали себе неофициальным гербом лук-порей, лучше которого не бывает. Это значит, что шотландцы сумели отстоять кулинарную независимость начиная прямо с завтрака.

Нужно обладать немалым упрямством, чтобы уже на заре лакомиться жареной соленой копченой селедкой киппер, выловленной в холодных эдинбургских фьордах. Тем, кто, как я, предпочитают не похмеляться (киппер всухую – нонсенс для русского желудка и характера), остаются яйца. Но вместо традиционной глазуньи с мясистым беконом беркширок, которая подбивает англичан завтракать трижды в день, кельты подают яйца по-шотландски. Сваренные вкрутую, они заворачиваются в колбасный фарш и жарятся в панировке.

По-крестьянски ранний обед составляет шотландский бульон. Вопреки названию, это – густой суп из слизистой перловки и турнепса с бараньей грудинкой, которую едят на второе, не меняя тарелок. Но даже это незатейливое – хотя и своеобразное – блюдо приобретает сюрреалистический оттенок по мере продвижения на Север, где туман гуще, а нравы самобытнее.

Добравшись до Оркнейских островов, где жили ведьмы из «Макбета», вы оказываетесь по другую сторону от цивилизации. По низкой изумрудной траве можно ездить без дорог, если не

боишься свалиться с обрыва. Людей здесь намного меньше, чем животных. И те и другие – со странностями. Оркнейцы считают себя потомками викингов и понятно говорят по-английски с раскатистым русским «р», жаль, что мало. Остальная живность напоминает мохнатых собак – и овцы, и, что самое удивительное, – коровы. Измельчав от одиночества, скот бродит на свободе, приветливо кивая квадратными (не вру) головами.

Нужда научила всех обитателей Оркнеев кормиться водорослями, что придает жаркому солоноватый морской привкус. Только здесь я наконец понял, что такое ни рыба ни мясо.

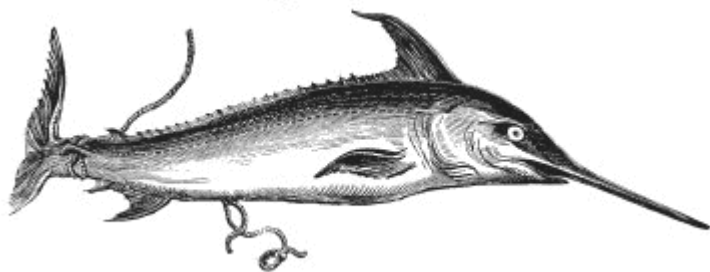
Однако главную роскошь архаической кухни Шотландия поберегает для праздника, который – вследствие запутанных теологических аргументов – отмечается пышнее Рождества, а иногда – и вместо него. Это – 25 января, день рождения Роберта Бёрнса, заменяющего шотландцам не только Пушкина, но и Есенина с Высоцким.

Меню торжественного ужина, на который неприлично являться без юбки, состоит из трех частей. Первая – виски. О нем уже сказано. Вторая – волынка. О ней я тоже говорить не стану, потому что это сделал Джером К. Джером в книге «Трое в одной лодке, не считая собаки»: никто, утверждал писатель, еще не попросил волынщика сыграть на бис.

Зато третья часть заслуживает баллады. Хаггис – это бараний желудок, начиненный овсом с потрохами, который на вкус напоминает начинку к нашему поросенку, а на вид – паровую машину. Прежде чем подступить к нему с вилкой, хаггис, чтобы не обжечься, протыкают ножом. Глядя, как он выпускает пары, понимаешь, почему именно в шотландских водах был спущен на воду первый пароход.

Русской версией этого первобытного блюда – *няней* – угощался, помнится, Собакевич. Я ее никогда не пробовал, но, судя по Гоголю, няня Собакевича – это вам не Арина Родионовна, она требует к себе того же нераздельного внимания, которое уделяют шотландцы хаггису, жуя его под песни Бёрнса до позднего январского рассвета.

## Португалия. Каравай и каравеллы



С Португалией меня связывала единственная ниточка, зато крепкая: портвейн. Только подумать, какая причуда истории сделала изысканный напиток британских джентльменов основой русского меню. Разлитый в зеленые «фугасы», портвейн завоевал страну, отравив попутно мою молодость. Помнится, марки этих вин разделялись не по году урожая, а по цене. Самый популярный назывался «По рупь восемьдесят две». В Лиссабонском институте портвейна вино дегустируют в кожаных креслах возле горящего камина: двести сортов, а пьют как в нашей молодости – без закуски.

Португальцы к своему знаменитому вину относятся без энтузиазма. Портвейн существует исключительно для экспорта в Англию, где его смакует после обеда флегматичные британцы, не подозревая, что жители Тамбовщины разделяют их вкусы.

На портвейне держится многовековой союз Португалии с Англией. Присматривая за важным для себя промыслом, англичане монополизировали производство вин, носящих имена своих владельцев: Сэндман, Кокбэрн, Доу, Крофт.

Настоящий портвейн готовят только вручную, точнее – вножную: виноград давят босиком и с песнями. Потом добавляют коньячный спирт, останавливающий ферментацию, и выдерживают вино два года в дубовых бочках и 10 лет (как минимум) в бутылках. Но главное – год урожая. В последний раз он удался в 1994-м, а лучшим считается 1963-й. Узнав об этом, я купил в Лиссабоне бутылку за неприличную сумму. Меня убедили, объяснив, что теперь будет чем отметить какой-нибудь юбилей. Вино, бесспорно, было того достойно, но я так хвастался покупкой, что мы выпили всю бутылку (с виноградом, анжуйской грушей и крепким английским сыром стилтоном) в тот же вечер, когда открыли.

К португальскому столу, как было сказано, все это не относится. Местные любят легкое белое вино, которое за

молодость зовут зеленым. Оно идеально подходит к рыбным блюдам, которые – стоит только замешкаться – вытесняют остальные. Как ни странно, любимая рыба Иберийского полуострова – бледная мерлуза, которую мы считаем заурядной, потому что не едим ее свежей, пахнувшей атлантической волной, в зеленом соусе из петрушки с чесноком. Другой атлантический дар, требующий немалого поварского искусства, – плотная меч-рыба с удельным весом свинца, которую подают либо хорошо закопченной, либо уж почти сырой в маринаде из уксуса с оливковым маслом.

Из пресноводных португальцы (одни из очень немногих) понимают миногу, но тушат ее в чем придется – от крови до шоколада.

Весной португальцы побогаче едят самое дорогое в здешнем меню блюдо – жаркое из молодых угрей, похожих на гладких и упитанных червей.

Летом приморская, то есть почти вся, Португалия ест сардины. Мы привыкли встречать их только в банке. Но трудно найти что-нибудь вкуснее этой мелкой рыбки, до хруста поджаренной на гриле. Помимо добытого на рассвете улова, для такого пира нужна хорошая погода. Великие мастера пахнуть, сардины позволяют себя готовить лишь под открытым и безоблачным небом.

Рыбный ряд Португалии венчает сушеная соленая треска бакалао, которой мы обязаны Великими географическими открытиями не меньше, чем каравеллам. Выдержанная в сухом засоле, она приобретает прочность дерева и годится (сам видел) на стропила. В специализированных лавках столичной *Rua do Arsenal* бакалао рубят особой гильотиной. Еда матросов и бедняков, сушеная треска стала национальным символом, не признающим социальных барьеров. Португальцы знают 365 (на каждый день невисокосного года) способов приготовления бакалао, но все они начинаются с того, что присыпанную соевым инеем рыбу вымачивают 18 часов в трех водах, пока она не достигает цвета и консистенции сливочного мороженого. Дальше – по произволению. Можно, спрятав в картофельное пюре, обжарить во фритюре, чтобы получились закусочные крокеты. Или – запечь с картошкой, добавив чеснока и маслин. Из бакалао с яичницей выходит отменный завтрак, но готовиться к нему надо с предыдущего обеда.

Будучи портом Европы, Португалия сделала больше других для того, чтобы наш мир стал шире, а стол – богаче. В сущности, именно кулинарные заботы толкали мореходов в Восточные моря, откуда корабли Васко да Гамы привезли полные трюмы

пряностей. В память о героических походах португальские церкви украшают себя глобусами и якорями, а португальская кухня – перцем, гвоздикой и корицей в самом неожиданном сочетании и количестве. Лучше всего пряности идут к нейтральной свинине, которую иберийцы – в пик испламским завоевателям – предпочитают другому мясу. Из необычных блюд хороша южная свинина из замаринованной в пряностях поросятины, к которой добавляют мелких моллюсков.

Не без облегчения избавившись от огромной империи, Португалия собирает ее осколки сегодня только за своим столом. Это может быть безумно острое мозамбикское жаркое пли-пли, свинина виндалу с индийским акцентом из Гоа, честная китайская кухня Макао, который в лучшие времена считался португальской Венецией Востока, или бразильское фейжоаду, составленное из осьминогов, фасоли и нутряного сала.

О десертном столе Португалии заботились ее монахи. Их терпению страна обязана сладостями, зафиксировавшими сдобренный сахаром, медом и орехами яичный желток в полужидком состоянии. Эти христианские версии гоголь-моголя иногда носят капризные названия – вроде «небесный бекон» или «живот монашки».

Должен признаться, что, отдав должное экзотическому меню Португалии, я остановился на предельно простых радостях крестьянской кухни. Меня очаровал обманчиво наивный суп, представляющий собой ломоть грубого хлеба, сваренный со щедрой порцией сладковатого чеснока. Пряной добавкой к нему служит острейшая колбаска чоризо, чью жгучесть смягчает плавающая в глиняной миске глазунья. Чтобы побаловать понимающих друзей ланчем португальского пахаря, я вернулся в Америку с венком уникального иберийского чеснока, но его отобрали вампиры с таможни.

## Япония. Архипелаг земноводных



Когда тигры, говорится в одной сказке, добрались до Японии, они стали кошками. Страна небольшая, и все здесь маленькое: огурцы, баклажаны, апельсины, порции. На нормальную еду цены – немалые, на роскошную – абсурдные. Арбуз (правда, квадратный) – 50 долларов, живой краб, спящий на пропитанном спиртом поролоне, – 300.

Из такого положения японцы нашли завидный выход – они оправдали бедность эстетикой.

Нарядный, но смехотворно миниатюрный обед обязательно завершается рисом, заполняющим все пробелы. Не было в моей жизни ресторана красивее, чем тот, что прославил дзен-буддийский монастырь Киото: каждому клиенту предлагался персональный вид на сад. Но в булькающем котелке грелся одинокий осколок соевого творога тофу. Вода, впрочем, была из священного колодца.

Отдавая приоритет несъедобной части трапезы, японцы завели неподражаемую по элегантности и изобретательности посуду. Рядом с ней наша сервировка выглядит ленивым упражнением в однообразии.

Об этом даже есть хайку.

Звучит примерно так:

Французский ресторан?

Как скучно:

все тарелки – круглые.

Именно декоративный характер японской кулинарии привел ее к всемирному торжеству и наказал столь же всеобщим заблуждением. Самое популярное блюдо – самое изящное: суши. Живописные, как лакированные шкатулки, они часто вдохновляют художников, но подавать суши на ужин – такая же нелепость, как пировать бутербродами. Собственно, именно их и

заменяли эти рисовые колобки с рыбой (не обязательно сырой), когда три века назад они завоевали новую столицу Токио, где жило слишком много холостяков, лишенных домашнего обеда.

Плененный внешностью Запад не разобрался в сути: главное в суши не рыба, а короткий, сваренный с уксусом и остуженный веером рис.

Я очень люблю суши, особенно на Хоккайдо, где все вдвое больше, но меня озадачивает их экспансия за пределы разума. Как случилось в московской пивной «Лукоморье», где закуску составляло капризное ассорти: суши, сетки, пельмени.

Конечно, японская кухня богаче, но не намного, если сравнивать с соседями. Оперируя весьма ограниченным набором, она берет свое техникой. Не весьма произвольный рецепт блюда, а способ его приготовления хранит секрет японского угощения. Возьмем темпуру, которую завезли на острова португальцы, переходившие в пост (временно, отсюда название – *tempora*) на рыбу и овощи. В отличие от нас, японцы в этих покрытых легким кляром креветках, кусочках рыбы или ломтиках кабачка ценят не материал, а среду. В идеале масло (не оливковое) должно быть невинным. Но вообще-то японцы не терпят жирного. Поэтому полуготовую лососину вытаскивают из сковороды и, прежде чем дожарить, ошпаривают кипятком, смывающим лишние калории.

Мой любимый кулинарный прием – тот, которому я научился благодаря Бродскому. Большой поклонник азиатских ресторанов, поэт однажды посоветовал мне заказать блюдо на «бэ». Решив не обременять расспросами память классика, я не стал уточнять название, подумав, что сам найду искомое по первой букве. В меню трех ресторанов не было ни одного кушанья, начинающегося с «б». В четвертом я выяснил, что «набэ» по-японски – «горшок», в котором прямо за столом варят все, что попадется под руку. С тех пор я готовлю набэ для любознательных друзей, способных насладиться не только результатом, но и процессом.

Для набэ нужна переносная газовая плитка, любая кастрюля и неограниченная фантазия. Растворим в воде ложку-другую даши (стружки сушеной макрели), добавим сахару, стакан соевого соуса и два бокала мирина (сладкое саке), внесем поднос с нарезанными, но сырыми ингредиентами и начнем колдовать с часами. Чтобы ничего не переварить, необходимо вникнуть в природу каждого продукта.

Сперва идут овощи: длинный лук, отдаленно напоминающий наш порей, пучок мелкого шпината, изрезанная в кружева морковка, волнистая китайская капуста. Вслед за этой флорой в кастрюлю кладутся заранее замоченные шляпки сушеных

китайских грибов. Резонно помедлив, опустим в начинающий набирать аромат отвар плотную рыбу (хорошо бы марлана, памятного по «Старику и морю»), чуть позже отмытые от песка ракушки – мидии и кламсы, мягкую рыбу, вроде трески и лосося, твердые сорта соевого творога тофу и, наконец, самое вкусное – креветки с морскими гребешками. В тарелку кладется отдельно сваренный сайфун – бобовая вермишель, которая под холодным душем становится скользкой и прозрачной, за что у нас дома ее дружно зовут соплими.

Точно такого рецепта вы не найдете в кулинарной книге. Неизменным в набэ остается лишь вкус (сладкое, соленое, свежее) и гости – для себя такое не приготовишь. Дальше – по произволению. Морковь могут заменить кукурузные эмбрионы, а шпинат – грибки эноки, похожие на семью бледнолицых опят-лилипотов. Можно даже отказаться от морского направления, положив в набэ вместо рыбы курицу или папиросные ломтики говядины.

Но, по-моему, это – от лукавого. На островах вулканического архипелага мясо всегда было непривычной редкостью, ибо пасться тут особенно негде. Даже косуль охотники (из уважения к вегетарианскому буддизму) называли горными китами. Зато море – нива Японии, поэтому лучшая часть японского обеда живет под водой.

Вписавшись в среду, как акулы, японцы знают об океане не меньше их. Я убедился в этом, попав в предрассветный час на бескрайний, как столичный аэродром, рыбный базар Токио. Чтобы выловить, опознать и полюбить всех тварей, которыми здесь торгуют, нужен тысячелетний опыт земноводной жизни.

Больше другого меня соблазняли тунцы. В огромных ангарах их цилиндрические туши лежали словно фюзеляжи истребителей. Глядя на вкусных левиафанов (большинство американцев понимают их только в консервных банках), я думал о бесчисленных суши, которые можно налепить с пахнущей соленой волной рубиновой рыбой.

## Грузия. Оазис холериков



Грузинская кухня – именины славянского желудка и свадьба русской души. Чужая кулинария часто служит праздничной альтернативой родному меню. Так, японцы по воскресеньям ходят в китайские рестораны, англичане – в индийские, французы – во французские, когда могут себе позволить. Но с грузинской едой все иначе. Попросту говоря, мы знаем ее лучше отечественной. Я, скажем, ни разу не ел в России, не говоря уж об Америке, настоящих щей (кроме тех, что сам готовил). Но покажите мне русский дом, где не знают, что такое лобио или сациви...

В распорядке отечественной жизни Грузия сыграла роль дополняющей антитезы. Считалось, что там все наоборот: щедрое, острое, беззаботное – наша Гасконь. В мое время печальный грузин казался оксюмороном.

Завидуя и подражая, мы при любом случае норовили устроить гастрономический оазис, сбежав от домашнего очага меланхолической (но тоже вкусной!) русской кухни. Однако всякая любовь чревата насилием, и мы не останавливаемся, пока не подомнем под себя объект страсти, придав ему черты нашего – а не его! – идеала.

Грузинская кухня в полной мере испытала тяжесть имперской любви. От Бреста до Сахалина под видом харчо подавали жижу из овечьих костей с рисом и томатной пастой. Между тем настоящее харчо варится из тонкого бульона с тклапи (высушенное на солнце пюре зеленых слив ткемали).

Супам вообще не часто везет. Они требуют слишком много труда и знаний, чтобы занять достойное их первое место в меню любого народа, сумевшего изобрести кастрюлю, а еще лучше горшок. На этом фронте грузинской кухне трудно найти соперников. Колдуя над отваром, она борется за то, чтобы придать ему плотность ртути. В харчо эффект достигается двумя (не меньше) стаканами толченых грецких орехов, которые в этих краях составляют неизменную часть поварского приклада. В других случаях, например – в чихиртме, суп загущает эмульсия из взбитых желтков, умело растворенных в слегка остуженном и сдобренном лимоном бульоне.

Любовь к кислой среде сближает грузинскую кухню с

русской, не мыслящей себя без сметаны. На Кавказе, однако, обходятся фруктами и ягодами – алычой, терном, гранатом и ежевикой. Лишенные субтропических садов, мы не умеем оценить врожденное благородство фруктовых соусов, гасящих остроту, которой так часто исчерпывается подражание южному вкусу.

У меня был знакомый художник, сумевший прожить нищую молодость на рубль в день. Чтобы голод не отвлекал его от метафизических натюрмортов, изображающих бельевые прищепки, мой товарищ придумал себе предельно экономную диету. Раз в месяц он готовил ведро мамалыги и чайник аджики. Его доведенный до карикатуры обед (так же как и завтрак с ужином) обнажает обидно распространенный предрассудок, заменяющий пряную гамму грузинских блюд тупой остротой, безотказной, как молоток.

Богатое своеобразие грузинской кухни достигается как раз тем, что она исключает монотонность меню, непременно включая в него ворох ароматических трав. Когда грузин ест шашлык, он напоминает сразу и волка и козу. Каждый кусок мяса сопровождает охапка кинзы с цицматом. Кстати, на классический шашлык-мцвади идет молодая говядина.

Отнеся Грузию, вопреки ее истории и вере, к условному Востоку, мы приписали ей исключительную привязанность к баранине. Но сами грузины часто предпочитают (как и знающие в этом толк ковбои) мясо трехлетнего бычка или уж курицу и индейку, но не гусей и уток – в горах плавают редко.

Составляя миниатюрную сверхдержаву, Грузия сохранила свойственные куда более просторным империям роскошные излишества локальных вкусов. Поэтому в жившей под персами Кахетии готовят не совсем так, как в Аджарии, хранящей память о турках. Если на востоке любят пшеничный хлеб, то на западе едят кукурузные лепешки мчади с вымоченной брынзой.

Однако любые местные различия стирает главное сокровище грузинской кухни – сверхъестественная для нашего темперамента жизнерадостность ее застолья, что всякую трапезу превращает в пир князей.

В юности жажда приключений и неистребимый антисоветский комплекс постоянно выносили меня на периферию, подальше от Кремля и поближе к государственной границе – от норвежской на Белом море до турецкой в Закавказье. По пути к последней, как каждый русский странник, кроме Остапа Бендера, я восхищался красотами Военно-Грузинской дороги, где, как написал эмигрантский поэт, «лишь один орел летает, а других животных нет».

Добравшись до перевала в Казбеги, я обнаружил древнюю

часовню и сильно проигрывающую ей стеклянную закусочную. В ней, стоя на замызганном полу, никуда не торопясь, обедали шоферы. Всем, не спрашивая, приносили хинкали.

Тяжелые, как пули, они нежились во вспотевшем тесте, кокетливо задрав несъедобный мучной бантик. Не прекращая говорить, а значит – жестикулировать, посетители осыпали хинкали перцем из стоящих на пластмассовых подносах пивных бутылок, а потом, поцеловав взглядом, отправляли посеревшую грузинскую пельменину в рот, запивая каждую добрым стаканом небрежно спрятанного под столом вина.

Космополит по вкусам, рождению и обстоятельствам, я не люблю отдавать предпочтение чему угодно, но все-таки должен признать: никогда больше мне не приходилось есть мяса вкуснее того, что плавало внутри тех хинкали. Этот камерный – на один глоток – суп радовал нёбо сложной гармонией клейкого от курдючного жира бульона, крупного, но нежного фарша и громкого, как фанфары, аромата, составленного из столь изысканного букета травок, что мне не удалось его собрать на своей кухне.

Надо сказать, что после такого угощения меня не пугала перспектива спускаться по одностроительному шоссе в Тбилиси с любым из выпивших по шесть стаканов шоферов. Тогда, как, впрочем, и сейчас, я надеялся умереть после обеда, а не вместо него.



Калифорнию легко разделить на две равные части: Голливуд – и все остальное.

Первый производит призраки и живет ими – даже за столом. Как-то мой прижившийся в Лос-Анджелесе товарищ (он помогал Сталлоне натаскивать очередного – русского – Рокки) пригласил меня в модный ресторан. Обед принесли в тазу размером с купель для упитанного младенца, но креветки с зеленью все равно свешивались через край. Однако справиться с блюдом оказалось проще, чем казалось. Как я, оно состояло на 90 % из воды, точнее – льда, гора которого подпирала весьма скудный набор онемевшего съестного.

Оглядевшись, я обнаружил, что другие посетители тоже довольствуются потемкинским обедом: одни тарелки украшали флажки, другие искрились бенгальскими огнями.

Впрочем, кто же не знает, что в Голливуде едят глазами, обычно – звезд. Больше других ими знаменит легендарный ресторан «Спаго», где много лет обмывали «Оскаров». Его открыл предприимчивый повар Вольфганг Пак. Еще один успешный австриец в Голливуде, он сумел превратить кулинарию в зрелищный спорт. В «Спаго» приходили, чтобы посмотреть, как жуют Джек Николсон и Вупи Голдберг.

Кухня Пака, основавшего кулинарную империю, поражает не меньше голливудских боевиков – та же смесь простоты с размахом. Об этом свидетельствует его коронное блюдо: пицца с черной икрой. Чтобы их смешать, надо очень любить пиццу и ничего не понимать в икре.

Столицей другой Калифорнии служит во всем отличный от Лос-Анджелеса Сан-Франциско. Самый умный, свободный и дорогой город Америки, он и кормит хорошо. Здешние деликатесы пахнут морем и помнят о золотой лихорадке.

Последней Сан-Франциско обязан пекарнями страны. Дело в том, что, замешивая хлеб, старатели делились друг с другом закваской. Так – из рук в руки – она добралась с приисков до наших дней, чтобы прославить город знаменитым кислым хлебом – *sour dough*. Конечно, теперь его можно купить и в Нью-Йорке, но хитрость в том, что только годы придают дрожжевой закваске должную крепость. Не в силах ждать полтора века, я каждый раз уволю домой батон-другой в мешке с видом на мост Золотые ворота.

Море в Сан-Франциско слишком холодное – для нас, но не для крабов. Вместе с мэнскими омарами они делят кулинарную вершину Америки. Калифорнийский краб похож на бледный кирпич и весит не многим меньше – с кило. Из него можно приготовить что угодно, но лучше оставить в покое, сварив без приправ в соленой тихоокеанской воде. Именно так поступают на Рыбацкой верфи, где крабов едят под обиженный лай морских львов, завидующих туристам.

В прохладные дни (в Сан-Франциско всегда нужен пиджак, моя погода) тут еще подают густой суп из сливок с моллюсками, налитый в выдолбленную буханку. С собой нужно приносить только вино и мыло – краба нельзя съесть, не испачкавшись.

Уже на моем американском веку к двум кулинарным Калифорниям прибавилась третья – самая здоровая. Благодаря ей зеленая часть занимает бо́льшую часть здешних супермаркетов.

Ботанический сад страны, Калифорния знает толк во флоре и готовит ее по-своему. Никто не умеет лучше обращаться с авокадо, разминая зрелую маслянистую мякоть со всем набором перцев из соседней Мексики (гуакамоле). Жаль, что от авокадо не худеют.

Меня, однако, поразил слоновий чеснок с плантаций Монтерея. Огромные – в два кулака – головки запекают в дырявых горшочках, пока они, укротив злость, не превратятся в сладковатую кашицу. Ее намазывают на хлеб либо добавляют в картофельное пюре вместе с японским хреном васаби.

Другой плюс калифорнийцев – бесстрашие, с которым они собирают грибы, пугающие обычных американцев до судорог. Только здесь весной подают сморчки, начиненные омлетом.

Дальше других продвинувшись на пути к долголетию, калифорнийская кухня постепенно захватывает континент, начиная с Белого дома. Хиллари Клинтон была первой первой леди, рассчитавшей традиционного шефа-француза, чтобы заменить его своим соотечественником с Запада. Правда, с тех пор как на парадных обедах начала преобладать растительность, Билл Клинтон научился гонять секретных агентов на угол за

гамбургером.

В отличие от него американские гурманы охотно покидают насиженные рестораны Нью-Йорка и Нового Орлеана ради новых кулинарных оазисов. Лучшие из них сегодня в калифорнийской долине Напа. Овеваемая холодным ветром, прикрытая пологими холмами, эта земля так благоволит людям, что жившие здесь индейцы не изобрели сельского хозяйства – еды и так хватало.

После 1960-х Напу прославили вином хиппи. Сбежав из больших городов, они облагородили весьма заурядные виноградники, которые теперь производят чуть ли не лучшее в мире шардоне и каберне совиньон.

Посреди Напы, в бесцветном городке Йонтвилль, стоит ресторан, который наиболее взыскательные кулинарные критики называют самым интересным в Америке – «Французская прачечная». Когда-то в нем и правда была прачечная (пионеры умели готовить, но ненавидели стирать), потом – салун, затем – бордель.

Добравшийся в Напу из Нью-Йорка через Париж Том Келлер превратил «Прачечную» в объект паломничества. Сюда не заезжают по дороге, это – цель пути. Решив открыть свои тайны, Келлер выпустил сборник рецептов, но ценнее их – предисловие.

Добиваясь пронзительной чистоты вкуса, Келлер настаивает на мелочах, удивляющих фальшивой заурядностью. Скажем, чтобы яйцо стало крутым, но не резиновым, надо его не варить, а держать (те же 10 минут) в остывающем кипятке. Отдельный раздел посвящен искусству солить все так, чтобы вы этого не замечали. Но больше всего Келлер пишет о рыбе – о прозрачности ее глаз, аlosti жабр и мелкой радуге, поднимающейся над чешуей в предзакатном калифорнийском солнце.

Что касается рецептов, то они говорят о себе сами: дикая лососина, маринованная в смеси цитрусовых с конфитюром из апельсинов; пюре из побегов зеленого горошка, одобренного (не без этого) черной икрой. Читать это дольше, чем есть: порциями Келлер никого не балует. Но это не обед, а регенерация вкуса – и не только кулинарного.

## Марокко. Белое солнце пустыни



Решив, что самая большая экзотика в Африке – снег, я отправился за ним в Атласские горы. Для этого мне пришлось нанять джип с шофером, который бегло говорил на всех языках, правда, не больше трех слов, зато – все разные. Чтобы не скучать в долгой дороге, он взял с собой товарища.

– Amigo, – представил он мне его почему-то по-испански.

О том, что они – неразлучные друзья, можно было судить по тому, что наш шофер, как принято у арабов, держал его за руку, не отпуская даже на крутых виражах. Парочка наслаждалась поездкой больше нашего, потому что, в отличие от нас, никогда не видела снега. Добравшись до вершины, они арендовали (за мой счет) горные лыжи и снялись для потомства.

На обратной дороге наши утомленные зимними приключениями проводники завезли нас в ресторан, расположенный в таком глухом ущелье, что его не смог бы найти и шпионский спутник. В этом надежно укрывшемся от посторонних влияний заведении подавали простой марокканский обед. Меню состояло из одного слова: «таджин». Я повторял его до тех пор, пока стол не заполнили диковинные сосуды из синей глазурованной глины с высокими конусообразными крышками. Со стороны это напоминало слет звездочетов, оставивших колпаки в прихожей.

Когда я осторожно, чтобы не обжечься, снял тесно притертые крышки, оказалось, что под каждой скрывалось жаркое из местной фауны – от сухопарого африканского зайца до сахарской газели. Вкуснее всего, впрочем, была баранина с айвой и горьковатым медом лесных пчел.

Любимое устройство марокканских поваров, таджин хотя и напоминает архитектурой минареты, состоит в близком родстве с нашим горшком, который я всегда считал душой русской кухни, вытесненной атеистической эмалированной кастрюлей. Керамическая утварь хороша тем, что мясо в глиняной посуде не варится, не тушится, а нежится на легком жаре достаточно долго (скажем – день), чтобы перенять всю прелесть окружающей его среды. В Марокко ее составляет головоломный набор пряностей: кориандр, фенхель с нерезким анисовым ароматом, имбирь,

тмин, а главное – высушенный лимон, придающий здешним блюдам французистую изысканность. Парясь в духовитой бане таджина, мясо любого зверя приобретает безошибочно восточный вкус, что переносит гостя в «1001 ночь». Этому, надо сказать, помогают сказители, которые кормят сказками обитателей по-прежнему средневекового Марракеша. Когда у них пересыхает во рту, жажду утоляют гремящие медью водоноши в живописных костюмах.

Марокко – редкая страна исламского мира, сумевшая спасти (с помощью ЮНЕСКО) самые старые города от поспешной модернизации, что превращает своих жертв в цементную «преисподнюю с кондиционером» (Октавио Пас). Лучший пример тому – древний Фес.

Пробравшись в его окруженный стеной центр – Медину, вы оказываетесь по ту сторону времени: оно здесь ходит по кругу. Не заметив последнего тысячелетия, Фес живет мечетью, баней и базаром. Последний, как обычно и бывает, дарит самыми щедрыми впечатлениями, из которых мне больше всего запомнились сочащиеся медом сласти с мятным чаем. Я пил этот восхитительно свежий напиток, стараясь не думать о происхождении мяты, сорванной в ближайшей канаве, куда мочились бредущие по своим делам ишаки.

Старина – не для брезгливых. Остальных Марокко приглашает в приморскую Касабланку, где мне довелось есть буйабес, достигший такой виртуозности, что я унес с собой на память тарелку. Но это – другая история.

Чтобы отвлечься от колониального – не только французского, но и арабского – наследия, надо держаться поближе к пустыне. Тут, на западной окраине Сахары, живут кочевники – берберы (они же туареги). Их можно встретить на передвижных ярмарках – туках, где украшенные голубой татуировкой туземцы закупают провизию и жен. Валютой служат верблюды. Приценившись, я выяснил, что работающая супруга стоит трех верблюдов, но кормить ее надо чаще.

Скудная берберская кухня, вынужденная предпочитать всем овощам финики, расцветает только в праздники, благодаря тем же верблюдам, но уже жареным – на медленном огне ползучих кустарников. Не дождавшись мясного, я обошелся жирным верблюжьим молоком, соленым верблюжьим сыром и специальным (то есть прогорклым) верблюжьим маслом с пшеничными лепешками, с которых, честно говоря, и надо было начинать.

С римских времен земля, которая теперь называется Марокко, служила житницей средиземноморской цивилизации. У себя на

родине (как подозревают ученые) пшеница сохранила первобытный вкус, не испорченный вымогательством прогресса, которого урожайность заботит больше качества. Отсюда – бесподобные караваи сероватого марокканского хлеба.

Однако только часть пшеницы оканчивает свои дни в пекарне. Другая отправляется на кухню. Из зеленых, незрелых зерен готовится интересный бараний суп харира, обычно открывающий трапезу. Венчает ее, конечно, кус-кус.

Спорная, но поэтическая этимология утверждает, что этим словом называют пищу в клюве птицы, кормящей птенцов. Сегодня кус-кус чаще кормит Францию, где он стал наиболее ценным осколком утраченной империи. Это блюдо готовится из самой ценной части пшеницы («семолина» – по латыни означает «цветок муки») и требует нечеловеческого труда. Каждый катышек размером со спичечную головку скручивают опытные женские ладони. Поэтому настоящий кускус можно попробовать только в Африке, да и то пока до нее не добрались феминистки.

В отличие от тунисской и ливийской разновидностей, где в кус-кус идет мясо и даже рыба, в Марокко любят нейтральную, не мешающую различить ореховый вкус зерна курицу, чечевицу и мягкие овощи – турнепс, кабачки, морковку. Избыток пресности снимает непременно, как у нас – горчица, харисса. Эта жгучая, словно белое солнце пустыни, приправа готовится из чеснока, кориандра, тмина, мяты и всех сортов перца, включая бешеный кайенский. Растертую в каменной ступке багровую пасту уже на столе милосердно разводят оливковым маслом до опасной, но хотя бы не смертельной остроты.

Конечно, грамотно есть кус-кус можно только рукой (правой!). Отправляя в рот смоченный соусом и приправленный хариссой колобок, вы пускаетесь в кулинарное путешествие, с которым ничто не сравнится, пока мы не изобретем машину времени.

## Австрия. Бархатная империя



Именно в Вене я испытал неизбежный, как корь в детстве, культурный шок от первой встречи с Западом. Не скрою, он носил кулинарный характер. Покинув страну, где ливерную колбасу не ели даже бродячие кошки, я попал в капиталистический супермаркет и вышел оттуда с открытым ртом. С тех пор он так и не закрывается. Я не перестаю восхищаться талантом, который человечество вкладывает в изобретение съестного, когда ему не мешают кудрявые причуды плановой экономики.

На всемирном празднике еды Австрию выделяет то же, что ее музыку. Избегая героических контрастов, австрийское застолье – скорее оперетта, чем опера.

Последний осколок Атлантиды, исчезнувшей в неумных катаклизмах истории, 50-миллионная империя была первым прообразом нынешнего Евросоюза. Для моего поколения старая Австро-Венгерская империя была в первую очередь родиной Гашека и Кафки. Один ее высмеял, другой – ославил. Но сегодня, когда мир крошится на все более мелкие осколки стран, когда «право каждого народа на самоопределение» уже не кажется таким священным, опыт многонациональной державы, объединившей пол-Европы либеральной конституцией, не может быть лишним, в том числе – и за столом.

Империю Габсбургов называли лоскутной, на самом деле она была всеядной. Вена, как Нью-Йорк, свезла к себе все рецепты, но – в отличие от него – она сумела соединить их в кулинарное чудо, которым наслаждалась не меньше, чем Моцартом. Сплавив немецкое со славянским и итальянское с венгерским, имперская кухня привела все чужое к одному бархатному, как дородные венские театры, знаменателю. Каждое блюдо здесь не кричит, а шепчет, порождая столь чуждое нашему истерическому времени довольство собой и окружающим.

Возьмем рецепт с верноподданническим названием «Любимый суп его величества Франца Иосифа Первого»: «Превратить в пюре припущенные в масле картофель, сердца

артишоков, сельдерей и лук-порей. Заправить сливками. Уже в тарелку нарезать мелкой соломкой копченый язык и трюфели». Я обожаю огненный борщ, кислые щи и острое харчо, но сколько щадящей не́бо элегантности и в этой протертой, но благородной, как старость Гайдна, радости!

Такая неяркая, матовая гамма украшает все, что подают в Австрии. Начиная с венских сосисок (нежные и душистые, они встречают путника на вокзале, как визитная карточка города) до розовой отварной говядины, которую мы считаем лишь полуфабрикатом для второго. (Мой знакомый, задумавшись над этим, предложил сдавать мясо напрокат: «Вы из него варите бульон, мы делаем вареники».) Готовя континентальную версию английского ростбифа, австрийцы кладут вырезку в тесную, словно гауптвахта, кастрюлю и заливают круто кипящим бульоном. Фокус завершает апфелькрен – приправа, в которой свирепый русский хрен смягчает русская же антоновка.

Умение сглаживать остроту, которое позволило Габсбургам собрать империю из всего, что плохо лежало, обернулось кулинарной умеренностью, не исключаяющей, впрочем, экстравагантных жестов. С одной стороны, австрийский гуляш не налегает на паприку, как венгерский. С другой – мне нравится обычай приправлять пресное блюдо анчоусом. Так готовят любимое и нами картофельное пюре, куда вместе с натертым луком, оливковым маслом и винным уксусом добавляется анчоусная паста или размятая килька. Другая чисто венская идея – соус рибизель, который молниеносно варится из свежей смородины с толчеными сухарями и подается к холодной дичи. Ее здесь хватает, ибо, разочаровавшись в войне, австрийцы перешли на охоту, трофеями которой они, однако, редко делятся с туристами.

Иное дело – неизбежный венский шницель. В сущности, он может быть и свиным, но в идеале его готовят из телятины, не выросшего сиротой (другого не следует есть из соображений гуманности). Я знаю, что говорю. Мне доводилось обедать венским шницелем в ресторане, где его изобрели – четыреста лет назад. Все столики там – на одного. Это блюдо не оставляет места для постороннего, ибо бумажной толщины мясо накрывает стол второй скатертью. Гуляя по золотистому полю с ножом и вилкой, забываете о гарнире, который предусмотрительно исчерпывается лимоном и горстью каперсов.

Ну а теперь пришла пора поговорить о третьем и главном – о десерте. Он не завершает трапезу, а становится ею, когда лакомитесь сладким в его естественной среде обитания – в венских кафе. Слишком чопорные, чтобы быть уютными, они

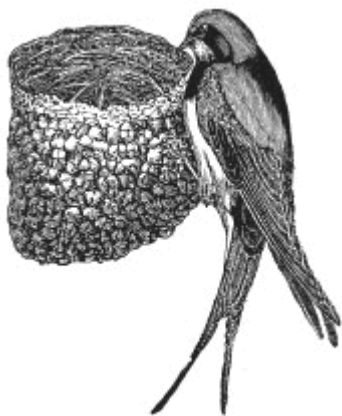
покоряют другим – нескромным очарованием буржуазии.

К счастью, венские кафе, как дзен-буддийские садики, поддаются перевозке – туда, где их умеют ценить. В Нью-Йорке такое кафе – с мраморными столиками, гнутыми (венскими!) стульями и немецкоговорящей прислугой – выросло при Музее австрийского искусства. Даже летом, приходя сюда на закуску после Климта и Шилле, я надеваю шляпу, чтобы было что повесить на стойку с распятыми на бамбуковых палках газетами. Лукавая и не торопясь, как опытный гость в борделе, я оглядываю буфет со сладким, заранее зная, что устою перед слегка подогретым яблочным штруделем в хрустящей пеленке румяного теста, чтобы отдать предпочтение единственному и неповторимому торту «Захер». Невзрачный на вид, напрочь лишенный кремовых кущей, он скрывает под литой коричневой оболочкой такой набор шоколадных переживаний, который может усмирить только кисловатая абрикосовая прослойка. Чтобы вышибить клин клином, к «Захеру» идет лишь сладкий и жирный кофе по-венски, знаменитый *Einspänner* в высоком стакане с осевшим на него облаком свежевзбитых сливок.

От такого еще никто не худел, но, уважая жизнь и ценя в ней лучшее, австрийцы никогда не считали калории.

«Вена, – писал Стефан Цвейг, – была городом наслаждений, но что же такое культура, если не извлечение из грубой материи жизни самого тонкого, самого нежного, самого хрупкого?»

Полагаю, что Цвейг говорил о пирожных.



Описать кухню огромного Китая, как рассказать сразу обо всей кулинарии Европы, сложно, но не невозможно. Ну, скажем, так: на Западе едят вилкой, на Востоке – палочками.

То, что я научился ими управляться с первого раза, до сих пор поражает меня, а главное – мою жену («гвоздя вбить не умеет»), которую я в наших первых азиатских путешествиях кормил, как галчонка. Хорошо еще, что китайцы, в отличие от японцев, признают ложки и стулья. Следуя за Шерлоком Холмсом, мы выведем логическую цепочку, объясняющую чужеземцу кухню, которая позволяет съесть обед из 24 блюд, пользуясь двумя длинными щепками. Палочками можно есть только мелко нарезанную еду, которая готовится не больше 10–15 минут, успешно впитывает пряности, хорошо смешивается друг с другом, легко делится на компанию и никогда не напоминает об исходном продукте.

Конечно, среди пяти тысяч блюд, известных китайским поварам, есть исключения, вроде знаменитых столетних яиц или цельной рыбы. Первые исключают быстроту приготовления, вторую вообще едят руками. Но в целом Холмс был бы прав: китайская кухня не терпит простоты. Мечта здешнего кулинара – выдать одно за другое: приготовить рыбу из яичницы или хот-дог из сои (излюбленное блюдо буддийских монастырей Америки).

Справедливости ради надо сказать, что напоминающие китайские головоломки рецепты – сравнительно позднее изобретение. Еще в VIII веке, в эпоху династии Тан, сравнимой по блеску с европейским Ренессансом, китайцы ели как японцы – просто и мало: рыбу предпочитали сырую, саке (!) – сладким.

Секрет нынешней изощренности – сумма усилий последнего тысячелетия, большую часть которого китайцы гнали не за

прогрессом, а за радостями жизни. Кулинария всегда стояла вровень с живописью, поэзией и философией. Всему этому присуща общая черта – блеклая стертость и банальная невыразительность. Стихи Ван Вей, афоризмы Конфуция, пейзажи Ни Цзяна отличают упрятанные под простотой ум и красота, которые профану кажутся пресными, а знатоку – беспредельными.

То же можно сказать и о четырех драгоценностях китайской кухни: медвежьих лапах, грибах линчжи, акульих плавниках и ласточкиных гнездах. Я пробовал только два последних блюда (медведей жалко, а с волшебными грибами надо быть осторожными, ибо они обещают бессмертие), но по описанию они не отличаются от двух первых: никакого вкуса, никакого цвета, никакого запаха – как облако. Признав свою недостаточность, я оставил эти деликатесы, решив, что мне хватит остального, включая спасающую от морозов вареную змею, которая в супе напоминает незатейливую курицу.

Не зная религиозных запретов и постов, китайцы ели, как поется в русской песне, все, «что движется и не движется» – любую фауну и флору. При этом из зверей им больше всего нравится свинина, из рыб – карпы, среди птиц – утки, еще и за то, что они понимают дисциплину и ходят строем.

Долгое время исключением из китайской всеядности считалось коровье молоко. По убеждению древних оно прямо и быстро вело к безумию. Я еще застал в Китае обычай добавлять соевое молоко в кофе, отчего тот сильно отдавал гороховым супом. Однако, похоронив Мао и открыв Запад, новое поколение приспособилось к молоку, рокфору и даже сметане.

Другое дело, что китайская кухня не нуждается в новаторстве. Накопленного хватит на две цивилизации – и свою и нашу.

Китайский стол первым из пришельцев заморозил Запад, который веками не устает восхищаться столь радикальной альтернативой нашим вкусам. «Вещь в себе», эта кухня не растворилась в чужом окружении, а осталась собой, заставив всех к себе приспособливаться – например, есть палочками.

Завоевав мир, китайская кулинария, конечно, перестала быть секретом, но тайна ее еще не разгадана. Как все, что лежит на поверхности, она позволяет в себя углубиться лишь тем, кто готов к этому.

Для начала неплохо было бы научиться не готовить, а заказывать. А то в китайской фанзе на московском бульваре нам принесли водку, дамплинги, соленые огурцы и фаршированную рыбу. Сидя за столом, я не верю в брак Востока с Западом. Настоящее китайское меню, как Пекинская опера, –

самодостаточный опыт тотального переживания. Обед должен составлять букет, вызывающий ко всем нашим чувствам, не исключая слуха. (Для этого к креветочному супу подают раскаленный рис, который трещит в пиале, словно новогодняя пиротехника.)

Чтобы насладиться китайской кухней, мы должны видеть в ней антитезу всему, к чему привыкли. Западная культура выросла из агона, подразумевающего борьбу противоположностей: за протертым супом следует острое жаркое. Китайцы, избегая соперничества и в спорте (Конфуций признавал только стрельбу из лука, где ты сам виноват в промахе), всегда стремились к гармонии, даже в пределах одной тарелки.

Так, считая человека не отдельной особью, а соединением мужчины с женщиной, китайцы и в еде строго следят за равноправием полов. Поэтому, скажем, рис нельзя поливать соевым соусом: и тот и другой представляет мужское начало ян. Каждое добравшееся до стола блюдо не считается законченным, пока в нем не соберутся все пять вкусовых ощущений – острое, кислое, соленое, горькое и сладкое. И конечно, всякому обеду сопутствует лишь та беседа, которая не отрывает наших мыслей от высокого и вкусного.

Впервые я пытался овладеть этой долгой наукой, когда попал в Пекин эпохи зрелого, а значит, неаппетитного социализма. Гармонией там, честно говоря, не пахло. В банкетном зале, где, по слухам, кормилось Политбюро, официантки ходили в драных халатах. Пекинскую утку подавали на фабрике-кухне – холодной. Бесценный юнаньский чай ссыпали в газетный кулек, воняющий типографской краской.

Только поздней ночью я наконец наткнулся на кулинарное чудо. В переулке круглосуточных обжорок улыбчивый старик на глазах редких прохожих творил лапшу. Он растягивал комочек теста в тонкие нити, длина которых увеличивалась в геометрической прогрессии с мультипликационной скоростью. Через минуту лапша стояла передо мной в миске, содержащей, помимо приправ и специй, всю мудрость великой и бессмертной китайской кухни.

Что напомнило мне историю моего знакомого диссидента. Когда его пригласили прочесть лекцию в ЦРУ, он выбрал тему желтой опасности. Освободившаяся от коммунистов Россия, взволнованно объяснял он людям в штатском, должна объединиться с Западом, чтобы защитить цивилизацию от угрозы китайских варваров. Так или иначе, в ЦРУ с моим товарищем (к его чести, он сам мне это рассказал) спорить не стали, а пригласили после лекции в ресторан, из ехидства выбрав

китайский. Глядя на заставленный сложными и изысканными яствами стол, он впервые задумался о том, что сказал.

## Швейцария. Кухня четырех стихий



С тех пор как Ганнибал и Суворов доказали, что Альпы проходимы для слонов и русских, Швейцария стала перевалом Европы. Страна кабатчиков, она превратила транзит в прибыльное искусство гостеприимства, придав ему ту старомодную чопорность, которая учит уважению к себе, обеду и хозяину. В Швейцарии умеют и накормить гостя, и поставить его на место. За табльдотом в приличном (других нет) отеле легче встретить зулуса, чем бумажную салфетку. Надо видеть невозмутимого, как Вильгельм Телль, официанта, когда он приносит взыскательному янки кока-колу в фужере с кристальным звоном.

Однажды в Берне я обедал в гостях у дочери верховного судьи кантона. Несмотря на петлистые патрицианские корни, она, как все славистки, считала себя богемой. Но за столом было столько приборов, что, пытаясь ничего не перепутать, я забыл, чем кормили.

Сервировка не мешает хорошему обеду, но часто отвлекает от плохого. Привыкнув принимать туристов всех стран, комплексные обеды Швейцарии нередко обходятся нейтральной курицей, не оскорбляющей ничье вероисповедание, кроме вегетарианского. Устав от однообразия, я даже придумал себе религию, запрещающую курятину, чем заслужил удивление прислуги и зависть соседей.

Впрочем, вкусу лучших швейцарских поваров можно доверять, не вмешиваясь в меню. Виртуозно соединив кулинарные вершины всего континента, швейцарцы относятся к ним с той же щепетильностью, что и к своим банкам. Другое дело, что в обоих случаях речь идет о чужих сокровищах. Поэтому какое-нибудь рагу из омаров с кремом из брюссельской капусты и меренгами из горького шоколада говорит о поваре (Фред Жирарде) куда больше, чем о швейцарской кухне. Чтобы найти ее, надо загребать погуще и забираться подальше.

С последним не так просто. Веками борясь с горами, швейцарцы победили их. Сегодня вы можете пересечь страну в туннеле, любуясь, как тролли, подземным пейзажем.

Придя в ужас от перспективы осмотреть страну, не выходя из метро, я вырулил на малую дорогу. Мое любопытство только разжег путеводитель, советовавший нанять для таких поездок шофера швейцарской «Скорой помощи» (их считают лучшими в мире водителями).

«Еще чего», – сказал я себе, берясь за баранку измельчавшего в Европе «форда». Все было ничего, пока дорога не уперлась в хилый знак с лаконичной надписью «16 %».

«Не крепче плодово-ягодного», – заносчиво усмехнулся я и нажал на педаль. Испуг пришел лишь тогда, когда выяснилось, что путь вел прямо вверх. Вместо сердобольного серпантина дорога мелко извивалась, но не больше, чем угорь на сковородке. Не понимая, почему машина не переворачивается на спину, я продирался сквозь облака, вспоминая мою приятельницу Жанну Морено, любившую кататься на мотоцикле по вертикальной стенке московского цирка. «Главное, – учила она, – не трусить». Другого выхода у меня не было: развернуться негде, а задом машина ехала сама – не разбирая дороги. Чудом добравшись до вершины, я пренебрег панорамой ради пухлой инструкции, найденной в бардачке. Она честно старалась мне помочь на четырех государственных языках Швейцарии. Понятнее других мне показалась законсервированная латынь ретороманского диалекта, но у Цицерона не упоминалось сцепление.

Спускаясь с горы, я помчался вниз, закрыв глаза, а когда открыл их, ничего не изменилось: дым от горящих тормозов милосердно застилал пропасть. Внизу меня ждал потусторонний сюрприз – озеро и шале с табличкой «*Zimmer*». Сходство с Шангри-Ла усугублял лагерь тибетских беженцев. Швейцарцы охотно дают им убежище, ибо считают братьями всех горцев, включая снежных людей.

После пережитого я застрял в шале на неделю, чтобы укрепить нервы перед обратной дорогой и перепробовать все национальные яства, которыми меня кормила дородная хозяйка.

В разреженной атмосфере Верхних Альп мне открылась истина. Преимущество швейцарской кулинарии – активное участие стихий, без содействия которых не обходится ни одно традиционное блюдо. Из любви к натурфилософии я классифицировал здешнее меню по четырем первоэлементам, помогавшим моей поварихе.

Живя в окрестностях неба, было естественным начать с воздуха. Он – главный ингредиент сушеного мяса, бруски

которого годами оведают вихри. Благодаря им альпийский шпек приобретает бордовый румянец, твердость доски и вкус ветра. Лучше всего его грызть сырым, наслаждаясь свежим ароматом, внушенным высокогорным солнцем. Но если вы бережете зубы или деньги, то шпек можно напилить на кусочки и жарить с картошкой, пока не получится буро-коричневая запеканка рёсти.

Водавносит свою вдовью лепту в обед, даря швейцарцам золотых окуней и серебряную форель. Их плотное от ледниковых озер мясо терпит только благородное обращение. Рыбу припускают в фамильном серебре, ничем не сдабривая. Она сама за себя говорит, точнее – шепчет.

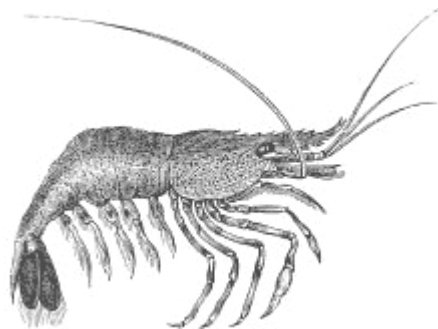
Скудная земля, которой присыпаны здешние скалы, летом оборачивается цветущими альпийскими лугами, на которых пасутся бесстрашные коровы. Они, словно пчелы или олимпийские боги, живут практически одним нектаром, что делает молоко сладким, сыр – швейцарским, шоколад – неотразимым.

Огоньвенчает швейцарскую кухню тогда, когда повар удаляется от дел, оставляя вас наедине с фондю. В сущности, это – горшок со спиртовкой. Заняв его у швейцарцев, французы готовят в нем бургундское фондю, обжаривая на тонкой вилке кусочки говяжьего филе-миньона в оливковом масле. Более декадентская версия подразумевает расплавленный в водяной бане шоколад, в который макают клубнику, груши и бисквиты. Но классический и ничему не уступающий рецепт хранит все-таки Швейцария.

Прежде чем поставить широкий горшок на огонь, вы (повар, как я уже говорил, умыл руки) натираете дно чесноком. Потом, залив белым вином крупно нарезанный сыр грияр, размешиваете млечную массу, рисуя деревянной ложкой длинные восьмерки. Заканчивает это упражнение в каллиграфии неременная рюмка зверски крепкой вишневой настойки, которую до сих пор гонят на каждом дворе, презирая государственную монополию. Фондю едят только горячим, топя в кипящем сыре кусочки вчерашнего хлеба.

Этим блюдом никак нельзя не обжечься. Но делать нечего – со стихиями, как хорошо знают живущие у них под мышкой швейцарцы, шутки плохи.

## Таиланд. Суп с улыбкой



Таиланд – очень странная страна. Я понял это на пути из аэропорта, когда чуть не получил по физиономии от таксиста. Как часто бывает в Азии, мы не сошлись в цене, но спор не показался мне угрожающим, ибо чем ярче разгорался скандал, тем сердечнее улыбался таец. Только потом я выяснил, что улыбка не имеет отношения к эмоциям. Она приросла к лицу тайцев, которые издавна – и справедливо – считаются великими дипломатами. Этот талант позволил Сиаму сохранить независимость в эпоху колониальных империй. Отсюда и самобытность здешней жизни: слоны в Сиаме белые, боксеры дерутся ногами, еда не похожа ни на что.

На первый взгляд можно решить, что, расположившись между Индией и Китаем, Таиланд просто соединил влияние двух великих цивилизаций в одной тарелке. От первой он взял страсть к специям, от второй – уважение к синтезу. Целое, однако, резко отличается от частей. Тайская кухня уникальна, как буддийская готика Бангкока, и коварна, как застенчивая улыбка его горожан.

Похоже, мое знакомство с тайской кулинарией было типичным. Угадав во мне новичка, ресторатор радушно принес заказанное и молча уставился на меня, спрятав руки за спину. Проглотив ложку многоцветного, как райская птица, супа, я замотал головой, молча показывая на рот, охваченный пожаром. Ничуть не удивившись реакции, мой кормилец брезгливо протянул бутылку ледяного пива – хитрец держал ее наготове.

Его опыт было не сравнить с моим, иначе бы я знал, что не пиво, а бананы гасят остроту. Тайцам она, впрочем, никогда не мешает – вопрос климата. Сиами, круглый год живя в условиях, которые поражают ньюйоркцев летом в застрявшем метро, вынуждены понукать аппетит изобретательностью. Только примирившись с бесчеловечно жгучим перцем, пленяешься тонкими оттенками вкуса, неразличимого под ярким огнем первого впечатления.

Чтобы по-настоящему насладиться тропической кухней, нужно прежде всего не путать острое с пряным. Первое глушит вкус, второе его обогащает. Свыкшись с монохромной гаммой отечественного застолья, которую иногда грубо портит какая-нибудь неуместная аджика, северяне должны разбудить воображение, вникая в пестрое, но праздничное разнообразие южной палитры, где кориандр соседствует с побегами имбиря на горьковатых бутонах банановых цветов.

Широко трактуя пряности, сиамцы относят к ним и сушеных медуз, и маринованных моллюсков, и прочую заготовленную впрок живность, которая делает продуктовую лавку интересней кунсткамеры.

Главный инструмент тайского повара – ступка, где растираются все эти непривычные и обильные пряности. Наиболее национальная из них – лимонная трава. Похожая на пересохшие стрелки лука, она всему придает задумчивый аромат лежалых цитрусов. Все остальное не поддается описанию. Обычно блюдо включает два десятка ингредиентов, и повар редко успокаивается, пока не использует их все.

Мы умеем благоговеть перед единичным продуктом (черную икру можно смешивать только с холодной водкой), но сиамская кухня добивается баланса сладкого с кислым и соленого с горьким – любой ценой. Поэтому тайская кулинария – скорее натурфилософия, чем гастрономия, и учиться ей не проще, чем тибетской медицине.

Пожалуй, лучше всего характер сиамского обеда проявляется в супе, который не открывает трапезу, а сопутствует ей. К нему возвращаются после каждой перемены, чтобы освежить вкус перед новым приступом. Приготовленный на тонком бульоне (он может быть и просто водой), сиамский суп не бывает ни густым, ни пресным. Все, что в нем плавает – креветка, курица, хлипкий соломенный грибок или уже жаренная рыбка, – вбирает неповторимый, как мужская юбка саронг, тайландский привкус. К тому же в прозрачном супе вы можете разглядеть, что едите. В сухом виде щедрая сиамская еда перепутана, словно джунгли. Поскольку нет никакой возможности догадаться, что в тарелке, невольно сосредотачиваешься на том, что стоит перед ней.

Это – неизбежный, как уксус в нашей пельменной, рыбный соус нам пла. Основой ему служит паста из креветочного планктона, которая несколько месяцев ферментируется (чтобы не сказать – гниет) на жарком солнце, поэтому дома такое готовить не советую. Эта поразительная, уже потому что вкусная, приправа открыла ученым глаза на древнеримский гарум. Приготовленный схожим образом, но из анчоусов, гарум был гордостью Рима, пока

Средневековье не вычеркнуло его из меню. Как он всплыл на другом конце света, я не берусь сказать, чтобы не пускаться в сомнительные исторические спекуляции на манер Льва Гумилева.

Казалось бы, в Таиланде и так достаточно сюрпризов, но главный он приберегает к десерту. Те, кто впервые видят дуриан, могут принять его за морскую мину, и они не слишком ошибутся.

Овальный плод с грозными шипами весит несколько килограммов, растет на тридцатиметровых деревьях и нередко убивает тех, кому падает на голову. Мало этого, паданцами любят лакомиться тигры. Им дуриан напоминает падаль. С людьми сложнее. Старые путешественники ввали, что мякоть дуриана похожа на мороженое с чесноком. Современные авторы честнее передают свое впечатление: «Будто ешь сладкий пудинг в публичном сортире».

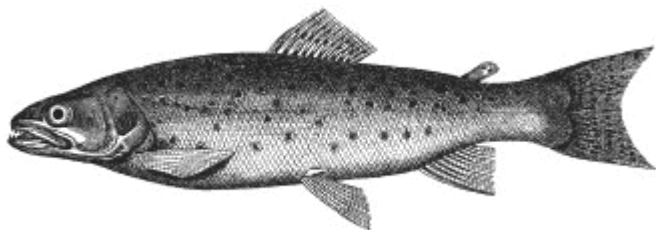
Когда я за немалые деньги купил на пригородном речном рынке спелый дуриан, мы еще не знали, что закон запрещает перевозить это пахучее диво в общественном транспорте. Пришлось взять тут-тук (так в Бангкоке называют моторикшу).

Дуриан оказался сытным – мне хватило первого куска. С оставшимся я вынужден был делить номер, пока гостиничная администрация не попросила одного из нас съехать.

Говорят, что дурианы надо есть зимой, потому что от него бросает в жар, но так как снега в Сиаме не дождешься, я вынес лакомство в переулоч с уже испорченной репутацией. Иногда я об этом жалею. В Таиланде дуриан считают афродизиаком и называют королем фруктов. Если это и так, то это – сумасшедший король, вроде Лира.

Думаю, что уже всем понятно: тайская еда – предел экзотики, доступный белому человеку, если он не пошел в пираты.

## Армения. Дары Урарту



В школьные годы меня больше всего удивлял наш учебник с мистическим названием «История СССР с древнейших времен». Он открывался армянским царством Урарту, возникшим и погибшим за несколько тысяч лет и до возникновения СССР, и до его конца.

Пристегнув армян к своей, как теперь выяснилось, не такой уж и долгой истории, власти разожгли мое любопытство, и я отправился в Армению, почти без денег, на попутных машинах. Помимо официального мифа в этом нелегком путешествии меня сопровождало два популярных предания. Согласно первому, Черчилль пил только армянский коньяк. Второе, правдивое, утверждало, что Ереван – единственный советский город без вытрезвителя. Последнее вовсе не значит, что армяне не пьют (возьмем, скажем, Довлатова), это значит, что они лучше нашего умеют справляться со спиртным.

Я понял это, когда, беспечно странствуя по глухим горам по эту сторону от турецкой границы, угодил на обед к чабанам. На первое подавали злую чачу, в которой я еще не умел признать итальянскую граппу. На десерт была стрельба из контрабандного ружья. Несмотря на выпитое, хозяева кучно сажали пули в полено. Я, из-за выпитого, не мог найти курка.

Между убийственным первым и воинственным третьим был собственно обед: огурцы и хлеб с домашним сыром.

– Как он называется? – спросил я из неумной любознательности.

– Сыр называется сыром, – терпеливо объясняли мне пастухи, пока я не понял, сколько первобытного достоинства содержалось и в этом ответе, и в этом продукте.

Изготовленный на скорую руку, но по неолитическому рецепту, он собрал все дары гор: и аромат диких трав, и нектар альпийских цветов, и росу подоблачных лугов. Зловещий привкус чачи не мог испортить букета, которым нам редко удастся насладиться, потому что мы не едим сыр живым. (Поставить кусок непастеризованного сыра в холодильник французу кажется

таким же преступлением, как сунуть в морозильник котенка.)

Примитивная прелесть обеда, запомнившегося мне на всю жизнь, объяснялась исключительными обстоятельствами. Спустившись с гор, армяне готовят иначе. Во-первых, без стрельбы, во-вторых, не спеша. Их в прямом смысле слова допотопные рецепты (вспомним, что Ноев ковчег пристал к Арарату) не считаются со временем. Возможно, поэтому ископаемая армянская кухня, как доисторические мегалиты, пережила не только римлян, персов, византийцев, арабов, монголов и турок, но и отечественный общепит. Предпочитая оказывать влияние, а не подпадать под него, армяне поделились своей кухней со всеми, сохранив для себя утонченные версии.

Аристократическая родственница наших голубцов, долма (толма) готовится здесь не только из виноградных листьев, но и из кабачков, лука, баклажанов, перца, яблок и айвы. Меняя форму, но не содержание, повар относится с предельным вниманием к фаршу, которому выросшее на столовских котлетах поколение не умеет отдать должное. Презируя индустриальные удобства, армянская кухня не доверяет мясорубкам. Вместо того чтобы сунуть парную говядину в бездушную железную машину, мясо отбивают деревянным молотком, превращая в белесую пену-суфле. Именно так я готовил лучшие в мире фрикадельки кололаки, но только до тех пор, пока меня не остановили соседи, пожаловавшиеся на канонаду: в Нью-Йорке и без того часто стреляют.

Жаря баранину, армяне впадают в другую крайность: шашлык по-карски они готовят одним куском. Средний путь – мясные кубики с овощами, тушенные в толстом горшке, – называется кчуч. (Тут пора заметить, что, экономя на гласных, армянская речь напоминает выстрел: голова будет «глугх», деревня – «гьюх», вода – «джур», суп из квашенной с красным перцем капусты – «хрчик»).

Предшествуя всем кавказским кухням, армянская кулинария выделяется из окрестностей неповторимой, как краски Сарьяна, вкусовой гаммой. Взамен стандартного набора пряностей здесь используют акварельные оттенки трехсот дикорастущих трав, что не поддаются ни переводу, ни перевозке.

Другой сюрприз – фрукты, которые мирно уживаются с мясом и овощами в нежном супе бозбаше, куда вместе с каштанами и горохом нуттом кладут алычу, курагу, чернослив и айву. Зато горячий холодец хаш, легендарное средство от похмелья, готовится лишь из трех ингредиентов: рубцов, говяжьих ножек и чеснока без меры. Увы, с годами это напоминающее хмельную юность кушанье исчезло из моего репертуара.

Нет в нем места (уже по географическим причинам) и для вершины армянской кухни – севанской форели ишхан, лучше которой мне не доводилось пробовать и на знаменитых уловом швейцарских озерах.

В отличие от них Севан, как и его форель, уникален, словно сердце, с которым его любят сравнивать. Свой вкусный секрет Севан хранит в глубине недоступно холодных вод, где живет ни с чем не сравнимая голубоватая рыба. В «Путешествии в Армению» Мандельштам описал ее с точностью шаржа: «Жандармские морды великаньих форелей».

Эта редкая высокогорная рыба требует к себе исключительно куртуазного обращения – как орхидея. Ишхан потрошат, не вскрывая живота (чайной ложкой через жаберное отверстие), набивают эстрагоном и припускают в белом вине (не водке), уложив в плоскую кастрюлю, дно которой устлано веточками фруктовых деревьев. Готовую рыбу сбрызгивают не лимоном, а гранатовым соком и подают с приправой из мяты и грецких орехов. Легкий, ускользающий вкус ишхана нельзя ни описать, ни забыть. Одного этого лакомства хватает, чтобы поднять кухню армян до уровня их коньяка, пейзажей и поэзии.

## Индия. Острый край



Пока самолет сутки летел в Индию, даты так перепутались, что, добравшись до цели, я понимал одно: в Дели темно. Ни домов, ни улиц не было видно, но ночь казалась празднично раскрашенной цветными огоньками. Как выяснилось, в январе индийцы справляют свадьбы, о чем рассказывают лампочки, которыми обвешивают даже слонов.

Моим первым гидом стал таксист – бородатый моторикша. Я еще не умел узнавать сикхов, но мне живо объяснили, что они, как техасцы в Америке, – цвет нации. Чтобы завершить урок, водитель тут же привез меня в храм, отобрав на пороге сигареты и зажигалку, оскверняющие священный огонь сикхов.

Экзотика наступила так стремительно, что я проголодался. Об индийской кухне я знал тогда только то, что она мне не нравится: невнятная еда с запахом скорее парфюмерного, чем кулинарного направления. Но и такой вокруг не было.

Вместо ресторанов на пустыре, считавшем себя площадью, еле мерцали угли, прикрытые неровными кусками жести. Прямо на них невидимые руки бросали куски теста, мгновенно превращавшегося в лепешки. Наугад сунув несколько рупий (деньги здесь так часто меняют хозяев, что они всегда мятые), я, кривляясь от горячего, впился зубами в свой первый индийский обед.

Знакомство кончилось любовью. Теперь-то я знаю, что трапеза будет безошибочной, если ее начать с хлебов – с припухлого, как лаваш, нана, с начиненного толченой картошкой алу паратха, с пузыря пури, напоминающего воздушный шарик. Попеременно такая эти пшеничные радости в кислый тамариндовый соус, густую чечевичную похлебку дал, за которую Исав продал первородство, жгучую зеленую приправу из перцев и освежающую раиту, умно соединившую йогурт с тертым огурцом, вы забудете о прочем.

Хлеб – самая убедительная часть индийского обеда. Об

остальном мы знаем куда меньше, чем думаем.

Индусы (а ведь есть еще мусульмане) в еде безмерно осторожны. Толкуя метаболизм напрямую, они считают: ты есть то, что ты ешь. Всегда помня об этом, в Индии строят свое тело с тем же трепетом, что христиане – душу.

Веды предписывают мудрым питаться пресным, храбрым – острым, ленивым – мясом. Горячащие, возбуждающие сладострастие продукты, например мед, запрещены вдовам, монахам и студентам на время экзаменов. Оберегая всякую жизнь, джайны кормятся лишь тем, что растет выше земли, и не едят в сумерки, чтобы случайно не проглотить букашку. Низшие касты не должны даже видеть того, что едят высшие. Боясь осквернить еду, повар не смеет ничего пробовать.

На практике все еще сложнее. В индийском колледже бывает с десяток столовых – для брахманов, вегетарианцев, христиан, христиан-сирийцев, космополитов...

Вся эта немислимо сложная социально-религиозная система составляет уникальную и непередаваемую кулинарную поэтику. Не умея в ней разобраться, европейцы вывезли из Индии лишь самое очевидное – пряности. Но сперва не было даже их.

Русский аристократ Салтыков, который в середине XIX века осмотрел с паланкина всю Индию, сохранил для нас типичное меню британского офицера: «Та же ветчина, тот же фаршированный гусь, те же копченые сельди, сливовый пудинг, сыр, орехи и водка». От такой диеты англичане, не рискующие являться на бал без перчаток и в пятидесятиградусную жару, мерли как мухи. Ответом на вызов климата стала колониальная кухня, которую мы, собственно, и зовем индийской. Смысл ее – в сочетании знакомого сырья с местными специями.

Так, появился абсурдный для не знающих супов индусов муллигатани (хотя это значит «вода с перцем», в ней может плавать и курица). Португальцы из Гоа придумали для себя виндалу – острое жаркое из свинины. Англичане – в пику китайцам – развели чайные плантации (индийцы предпочитают заваренный на молоке чай с пахучим кардамоном). Более того, неисправимые британцы изобрели бомбейскую говядину, на которую индус смотрит, как мы – на человечину.

Но главным посланцем индийской кухни за границей стал, конечно, порошок карри. Теперь им пользуются везде, кроме Индии. На его родине эту пряную смесь не хранят, а растирают – каждый день заново. В этой кропотливой процедуре участвуют имбирь, турмерик, три вида перца, семена горчицы и фенхеля, корица, мускат, гвоздика и многое другое из того, чем богаты здешние, лучшие в мире рынки пряностей.

Эта ботаническая коллекция многообразна, как сама Индия. Ее штаты разнятся между собой не меньше стран Европы. Восточная – бенгальская – кухня знаменита рыбой, северная – жаренным в глиняной печи тандури цыпленком, южная – жарким, она объединяет фрукты с овощами и готовит манго, как мы – морковку.

Чтобы распробовать все сразу, индийцы придумали дегустационный обед: тали. Вокруг тарелки с благовонным рисом басмати, окрашенным в рыжий цвет, выстраивается дюжина пиал с блюдами из птицы, баранины и козлятины. Сгребая все это ладонью (в этом краю свою руку резонно считают заведомо чище чужой вилки), индийцы не беспокоятся о распорядке угощения. Исключение составляет десерт. Скажем, интригующее мороженое с фольгой из настоящего серебра, предохраняющего от заразы.

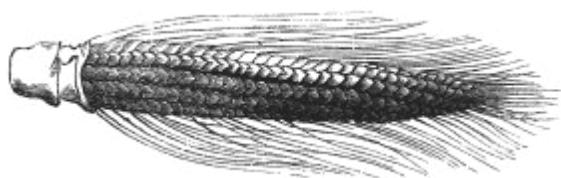
Вопреки привычной логике, вегетарианский тали еще вкусней мясного. Чем дешевле продукт, тем с большей любовью его здесь готовят. Гороховый гамбургер в «Макдоналдсе» Дели, бесспорно, интереснее обыкновенного. Даже жареные пшеничные зерна, которыми нас, словно канареек, кормили стюардессы по пути в Агру, оказались лучше стандартного самолетного ланча.

Индийская кухня кажется слишком самобытной, чтобы готовить ее блюда дома. Но тем, кто на это решится, надо, кроме сомнений, запастись универсальным ингредиентом, который всему придает неповторимый, индийский, вкус, ласкающий нёбо и дразнящий обоняние.

Это – ги, осветленное и перекаленное, годами не портящееся без всякого холодильника топленое масло из буйволиного (в два раз жирнее коровьего) молока. Арийцы, открывшие его рецепт на дописьменной заре своей истории, считали ги магическим концентратом мировой энергии. Узнав об этом от соседей, тибетцы варят в ги (уже из молока яков) умерших лам, помогая свершиться чуду перерождения.

Этот обычай не покажется таким странным, если вспомнить скромную наследницу великой индоевропейской традиции Красную Шапочку, которая несла в подарок старенькой бабушке не что иное, как горшочек масла.

## Мексика. Монтесума в сомбреро



Юкатанский парк аттракционов представляет себя Диснейлендом Мексики, но он куда интересней. В экваториальном лесу прячется все, чем нас заманивают тропики. В цветущих кустах бродят апатичные носатые тапиры. На лианах сидят метровые попугаи того цвета, который в моем детстве назывался «вырвиглаз». Плато, благоразумно отрезанное, как «Затерянный мир» Конан Дойля, неприступными склонами, населяют ягуары с холодным изумрудным взглядом. Встречаются в чаще и дикари. Раскрашенные под флору Мексики и одетые в ее фауну, они позволяют с собой фотографироваться, не теряя воинственности в виду камеры.

Насладившись языческой экзотикой, я забрел на христианское кладбище, но и оно не уступало джунглям в живописности. Как принято у латиноамериканских католиков, могилы отмечали миниатюрные архитектурные украшения – часовня, колокольня, а то и церковь. Бродя по нарядному некрополю, я снял панаму из уважения к покойникам, чем развеселил местного Йорика. Оказалось, что все могилы были бутафорскими. «Тяга к ужасному, – писал мексиканский нобель Октавио Пас, – отличительная черта моих соотечественников».

Больше всего на игрушечном кладбище мне понравилось надгробие фольклорного, как Джон Ячменное Зерно, Леона Короны. Оно было выложено пивными крышками самого популярного мексиканского экспорта в соседнюю Америку. В Нью-Йорке этот сорт пива – вторая, после коротких юбок – примета наступившего лета. Считается, что в жару ничто не утоляет жажду лучше «Короны», причем пьют ее не из кружки, а прямо из горлышка, в которое вместо фильтра вставляется долька горьковатого лайма (не путать с лимоном).

Я, однако, предпочитаю бороться со зноем с помощью любой из трехсот «Маргарит», гениального коктейля, созданного на основе национального, как наша водка, напитка – текилы. Мексика, обладая неистребимыми запасами сырья (колючие агавы все равно ни на что больше не годятся), постепенно сумела соблазнить весь мир этим резковатым развлечением.

До Москвы мода на текилу добралась вместе со свободой – чуть позже ксероксов, чуть раньше Жириновского.

Узнав об этом, я пришел в одну дружескую редакцию с мексиканским подарком.

– Золотая, пятилетняя, – похвастался я, – с червем!

– Третьим будет! – обрадовался лев либеральной прессы, умело расписывая бутылку по стаканам с мениском.

Прикусив обожженный текилой язык, я не стал объяснять, что ее пьют крохотными стопками, зализывая крупной солью, насыпанной на сгиб ладони. Поскольку в редакции закуской не пахло, обедать мы отправились в модный ресторан со старорежимным правописанием: «Точка зренія». В прошлой жизни он был котельной, в новой – гасиендой.

Заглянув в витиеватое меню, я остановился на кильках и рассольнике.

– Chili con carne, – гордо потребовал мой спутник острую фасоль с говяжьим фаршем, которую в Нью-Йорке любят те, кто обречен зарабатывать на жизнь пером, а не «кольтом». Незатейливое, но популярное среди несостоявшихся ковбоев блюдо, на мой взгляд (не говоря уже о вкусе), компрометируют своей «неслыханной простотой» богатый мексиканский стол.

Он заслуживает большего уже потому, что в здешней кухне скрестились традиции четырех культур и трех империй. Испанская внесла меньше всех. Вклад конквистадоров – свинина, рис и сковородка. Остальным Мексика поделилась с человечеством. В первую очередь – кукурузой.

Приручив маис, который здесь бывает всех цветов, включая синий, индейцы создали цивилизацию, лучшей (наименее кроважадной) чертой которой стали мучные изделия: мягкие лепешки тортильи и хрустящие тостадос, длинные энчалады и квадратные тамальи. Как всякая туземная кухня (вспомним блины), это сытное изобилие не терпит бездушного холодильника: такое надо есть обжигаясь, в шаге от очага.

Кукуруза не только еда, но и посуда: в ее листья пеленают все, что влезет, – и морскую живность, вроде огромных веракрузских креветок, и нежную, даже застенчивую козлятину, и диковинные местные грибы, в которых тут знают толк, вечно ускользающий от гринго.

Другой дар, доставшийся миру от ацтеков, оказался слишком популярным, чтобы им правильно пользоваться. Обманутые кулинарной доступностью красного перца, белые пришельцы распорядились им с топорной простотой. Одно такое блюдо правдиво описано в путевых очерках Ильфа и Петрова: «Аппетитные блинчики, начиненные красным перцем, тонко

нарезанным артиллерийским порохом и политые нитроглицерином». «Решительно, – заключают соавторы, – сесть за такой обед без пожарной каски – невозможно».

В правильном мексиканском ресторане такого случиться не может. В Швейцарии есть все сорта сыра, кроме – швейцарского. Вот так же и в Мексике вместо универсального и несуществующего перца как такового есть сто видов чили, различающихся больше, чем наши ягоды. Палитра перцев включает все разновидности – от самого страшного, который измельчают в свирепую кайенскую приправу, до сравнительно безобидных сортов, которые едят вприкуску – с тушеными бобами или жареными бананами. Грамотно управлять спектром остроты повару помогают тысячелетние навыки, позволяющие вовремя гасить пожар миндалем и грецкими орехами.

Мексиканская кухня, как и другие сокровища южной кулинарии, не столько острая, сколько пряная. Что, конечно, не исключает шокирующих сюрпризов, главным из которых для меня явился шоколад.

С понятным для седобородого мужа смущением я должен признаться, что не могу прожить без него и дня – особенно с тех пор, как мне нечем себя баловать, ибо я бросил курить сигары. Утешает меня, что другие еще хуже. За один рабочий день Казанова для вирильности выпивал 20 чашек шоколада.

Добравшись до Юкатана, я заказал шоколад по-ацтекски: горькая, густая, как деготь, жидкость была щедро сдобрена маисовой мукой. Мне не понравилось, но только потому, что я ждал другого. И напрасно. У себя на родине шоколад ведет себя как Советский Союз: граничит с кем хочет. Избегая десерта, он любит оборачиваться соусом.

Лучше всего у него это получается с самой вкусной соотечественницей – дикой индюшкой, когда ее подают облитую расплавленным шоколадом, естественно смешанным с тремя перцами – ароматным анчо, милосердным мулато и злым пасилла. Макая свежее выпеченную тортилью в бурый соус, я не торопясь смаковал редкий обед, понимая, что к северу от Рио-Гранде мне никогда не отведают такого блюда – самобытного, как сомбреро, и древнего, как империя Монтесумы.

## Латвия. Дым отечества

*Посвящается Рудольфу и Сильве*



Вся Латвия делится на три части и напоминает бабочку. Рига – ее голова. Усики простираются вдоль залива и называются взморьем. Гипертрофированное левое крыло – бедная Латгалия с ее левитановскими пейзажами и диалектом, на который даже перевели Евангелие. Тело бабочки – тучные поля Видземе, где растет все. Правое крыло, опущенное в открытое море, – это Курземе: кость нации.

Вот почему рижская статуя Свободы держит в руках три звездочки, которые мы от юного цинизма считали рекламой армянского коньяка. Теперь звездочек – на номерах машин – уже 27. По числу стран Евросоюза, полноправным, хотя и самым бедным членом которого стала Латвия.

– Беги быстрее, – позвали меня друзья из сада, – по телевизору показывают столицу нашей новой родины, – и, недоверчиво взглянув на меня, объяснили: – Брюссель.

Когда я жил в Риге, Латвия была частью другой державы, которая предпочитала себя измерять часовыми поясами. От этого геополитического каравая на Латвию приходилась западная горбушка. Тем удивительней цифры: территория молодой страны в полтора раза больше Нидерландов.

Познакомившись со статистикой и не поверив ей, я отправился путешествовать по земле, где вырос, но которую не могу считать своей страной, потому что в мое время такой уже – и еще – не было.

Даже мы называли ее буржуазной Латвией, вкладывая в марксистское прилагательное диссидентскую любовь к истребленному сословию. Добравшись до чужого наследства, я обзавелся буржуазными вкусами: герань, тюлевая фата занавесок, пухлые романы Томаса Манна. Его герои ездили в оперу на трамвае.

– Латвия – пуста, как в третий день творения, – говорил наш проводник, укладывая в багажник неприкосновенный запас, как то: компас, клетчатую скатерть, рыболовецкую снасть, крахмальные салфетки, надувную лодку, соль, батарейку, штопор и непромокаемые спички.

Я не думал, что мы отправляемся на сафари, но не вмешивался, ибо Марис знал все.

Плод смешанного брака, каких и сегодня – каждый третий, Марис латышом не родился, а стал – вполне сознательно. Возможно, таким был его ответ на вызов кризиса зрелости. Дожив до него, одни меняют жен, другие – профессию, третьи – гражданство. Марис сменил национальность. Чтобы лучше выучить родной язык, он вернулся в среднюю школу, на этот раз – латышскую. Освоил вышедшие из употребления грамматические формы. Затем – диалекты. Попутно – историю с географией. Мы сошлись на противоречии: как неопит, он любил свой предмет, как старожил – презирал его.

– Провинциалы, дыра и глухомань, – рычал он после третьей рюмки.

Но после четвертой к нему возвращались силы:

– Знаешь ли ты, что первый танк построили в Риге?

Я не знал.

– Ты помнишь «Чудное мгновенье»?

– Пушкин – тоже латыш?

– Вряд ли, зато в Риге жила Анна Керн, ее муж был генерал-губернатором. За что ей и поставили памятник русские националисты. Кстати, о Пушкине, – расходился Марис, – у нас есть даже негры – афролаты, 36 душ, и все говорят по-латышски лучше, чем тебе снилось. При курляндском герцоге Якобе у нас были заморские колонии. В Замбии, – перечислял он, зажимая пальцы, – раз, Тобаго – два.

Видя, что Марис впал в великодержавный шовинизм, я предложил выпить за Латвию от моря до моря. Но моря, хотя и мелкого, латышам и так хватает: пляж от Эстонии до Литвы.

Неудивительно, что каждый третий дом в центре Риги построен с теми беззастенчивыми архитектурными излишествами, которые делают неотразимым югендстиль. Говорят, зодчим служили примером сосны и море. Одинаковые и неповторимые, они хорошо рифмуются, особенно – на заходе солнца.

С детства привыкнув к тому, что солнце тонет в море, я только в Америке узнал, какая это редкость. На всем Восточном берегу такое можно увидеть лишь у извернувшегося Трескового мыса, которому Бродский спел свою знаменитую колыбельную.

Каждый заход здесь отмечают банкетами – с хрусталем и шампанским.

В Юрмале морской закат – курортные будни. Но залив тут такой мелкий, что даже солнце заходит в него долго и медленно.

Терпеливо дожидаясь конца, мы услышали с дюн тихую мелодию.

– Эолова арфа, – объяснил я.

– Гитара, – уточнил Марис.

Под старой сосной сидела молодая пара. Колонопреклоненная девушка играла на флейте, кавалер перебирал струны. Между ними стояла бутылка игристого.

Боясь спугнуть привидения, я все-таки прошептал:

– Ватто!

Доиграв, ребята пошли купаться.

– Вода такая теплая, – сказал юноша, – что вчера семь человек утонуло...

Труднее всего делиться тем, что лучше всего знаешь: интимное настолько свое, что другим оно кажется неинтересным. Поэтому я решился рассказать о кухне, которую вправе считать родной, лишь тогда, когда убедился, что Латвия и впрямь стала границей. Окончательно я понял это, когда столкнулся с английскими молодоженами на дальнем приморском хуторе, ставшем в новой жизни отелем.

– Я жил в этих краях, – степенно объяснил я гостям, – пока не уехал в Америку.

– Зачем? – страшно удивились они, обводя восторженными глазами красные сосны, качающихся на волнах лебедей и пустынный пляж до горизонта.

Начав было рассказывать про Брежнева, я осекся, заметив, что мои незрелые собеседники путают его с Чингисханом. Махнув рукой на историю, мы занялись плодами географии – сели ужинать невиданными на Западе яствами: парным молоком со сваренным вчера клубничным вареньем.

Балтийский климат чреват ипохондрией, не говоря о насморке. Даже в июльский день может наступить такая своеобразная погода, что приезжий решит, будто разом кончилось не только лето, но и осень.

Зато в Прибалтике все растет не торопясь. Если в жарких странах, вроде Индии, овощи растут как дерево в стране дураков: посадил, обернулся – уже куст с безвкусными огурцами, то в прохладных широтах флора должна трудиться. Зная это, латышский огород, упорно впитывая соки из обойденной зноем почвы, родит сладкую в юности картошку, кислые помидоры с хрупким снежком на сломе. Но главное – клубника. Аромат

раздавленной ягоды заполнял собой всю дачу.

Говорят, на Рижском взморье, в поселке Асари, выращивали лучшую клубнику во всей Российской империи. Услышав об этом, знатный любитель Юрмалы Косыгин решил наладить экспорт, но ягода добралась не дальше Кремля. В сезон нашей клубникой лечили всякую хворь и заменяли ею тропики. Считалось, что свежие ягоды компенсируют дефицит лета. Даже дачи снимали вместе с грядками – по одной на ребенка.

Я тоже когда-то был маленьким и тоже жил на даче, которая, как сейчас выяснилось, принадлежала Яну Райнису. Теперь на нашей веранде устроили мемориальный кабинет латышского национального поэта. Хотя парниковый эффект в те времена еще не изобрели, небо над морем редко бывало безоблачным. И мне, уже тогда озабоченному всем вкусным, часто казалось, что стая сахарных туч, заметно сгущавшихся на пути к Швеции, напоминает нечто съедобное. Подтверждение этой гипотезе я нашел в одной из первых самостоятельно прочитанных книжек – сборнике латышских сказок. Герой последней из них отправился по забытой мной причине на конец света. Дойдя до него, он обнаружил, что небо там соединяется с морем в такую густую кашу, что ее можно – и нужно – хлебать ложкой.

Изготовленный по этому рецепту десерт до сих пор подают в рижских кафе и называют «*Debess manna*» («Манна небесная»). Атеисты уверяют, что это всего лишь буберт из манной каши, растертых желтков, жареных орехов, взбитых белков и клюквенного киселя. Но я настаиваю на первом рецепте, потому что из второго у меня ничего не получилось.

Характерная, между прочим, история: простоватая и неотразимая латышская кухня так плохо поддается пересадке, что многие считают ее несуществующей. Она слишком успешно прячет свои хитрости, чтобы завоевать поклонников среди тех, кто здесь не вырос.

Раз уж разговор начался с конца, продолжу тему десерта хлебным супом. В сущности, это – отваренный и протертый сухой черный хлеб, соединенный с яблочным пюре и взбитыми сливками. Но сколько я ни сушил сухари в своей нью-йоркской кухне, мне так и не удалось добиться ускользающей от определения кислой гаммы, которой гурманов дарит балтийский хлеб. По ту сторону границы его называют рижским, но, попав в глухой латышской провинции на старую мельницу, я узнал, что в стране пекут не один, а 48 драматически отличающихся друг от друга сортов хлеба.

Лучший из них жарят с чесноком и подают к пиву. Что, конечно, большая честь, ибо в последнем здесь каждый

разбирается с детства. Раньше о достоинстве пива говорила не тонувшая в пене двухкопеечная монета. Теперь таких денег ни у кого нет, зато вновь появились истребленные, как я раньше думал, раки и серый горох со шпеком.

Собственно обед, располагающийся между национальными закуской и десертом, – последняя дань ушедшей империи: солянка и шашлык.

Такое меню прилежно и трогательно следует всем изгибам железного занавеса, в чем я не без гордости убедился в недавних восточноевропейских странствиях. От советской власти в этих странах осталось куда меньше, чем она предполагала, а другие боялись. Но по-прежнему в ресторанах Дрездена и Софии, Таллина и Кракова, Киева и Белграда подают горячий острый суп с ветчиной и маслинами, что в холодную войну верноподданнически назывался московской солянкой, а теперь – как придется.

Со вторым проще, потому что его успешно национализировала советская шашлычная. Став любимым блюдом и Латвии, грузинский шашлык объединил латышей с русскими и – впервые в моем опыте – перекочевал в супермаркет. Тут он продается ведрами, замаринованный на любой вкус, кроме кавказского. Уступая традиции, шашлык в Латвии всегда свиной – овцы местному пейзажу придают скорее пасторальный, чем кулинарный привкус.

Как бы я ни любил все вышеописанное, исключительной латышскую кухню делает Балтийское море. Возле расположенного на его берегу бывшего рыболовецкого колхоза я насчитал 14 прилавков с продукцией коптильного заводика.

– И дым отечества мне сладок и приятен, – сказал я себе, решительно доставая бумажник, ибо здесь было все, чего мне не хватает для счастья в Америке.

Я начал с копченой бильдюги, которую раньше, еще теплую, продавали на пляже цыганки. Уделил внимание золотистой, как осень в Сигулде, камбале. Купил кулек душистой салаки и, наконец, остановился в тяжелом раздумье перед копченым угрем: озерный или морской? Первый – жирнее, второй – острее. Не решив дилемму, я выбрал того, что был с меня ростом и не хотел влезать в машину.

Лишь завершив круг и нагрузив багажник, я вернулся за главным – миногой.

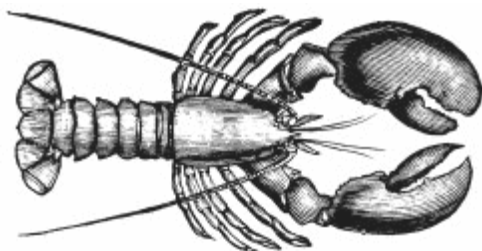
Долгие годы, пока путь обратно был закрыт, я охотился за ней по странам четырех континентов, но настиг лишь однажды – в Бордо, где за несусветные деньги ее продавали в одной консервной банке с шоколадом.

В Латвии знают более цивилизованный способ обращения с этой странной тварью, которая, как я понял (вскрыв ее на уроке зоологии), ближе к червю, чем к рыбе. Архаическое (по-моему – допотопное) строение миноги позволяет есть ее целиком, но только очистив от ядовитой слизи, поджарив на сковородке в газете, залив крепким чаем, сбрызнув уксусом и дождавшись холодов.

Даже после этого чужаки с ужасом смотрят на безглазую змею, у которой нет чешуи и позвоночника, но я не знаю ничего вкусней выуженной из густого, как столярный клей, желе рыбки под рюмку рижской водки «Кристалл» с каплей рижского – какого же еще! – бальзама.

Хорошо, если при этом идет дождик.

## Новая Англия. Труженики моря



Уже дорога сюда драматична, как у Шекспира или в сказке. Въезжая на перешеек в сентябре, вы видите по бокам от шоссе залитые кровью пруды. На самом деле это – клюквенные поля, которые осенью заполняют водой, чтобы собрать всплывший на поверхность урожай. Хотя американская клюква не такая кислая, как русская, она тоже считается национальной ягодой. Кроме самого популярного на севере страны сока из нее делают приправу, без которой немыслима праздничная индюшка и чудный, по-моему, единственный чисто американский ликер.

Это, конечно, не значит, что мыс Кэйп-Код исчерпывает все радости Новой Англии. С меня хватает, что он их аккумулирует. Здесь – все, что я люблю в Америке: история (тут она начиналась), пустой в мертвый сезон пляж, подосиновики размером с детский зонтик, стихи Бродского, устрицы.

Последние, как все аристократы, гордятся происхождением – атлантической отмелью возле рыбацкой деревушки Веллфлит. Сюда – еще в эпоху парусников! – добирались гурманы Старого Света, чтобы отведать острых и мясистых устриц не превзойденного до сих пор качества.

Ну и, конечно, тут есть треска, давшая имя мысу. Ее до сих пор привозят в маленький порт, где «траулер трется переносицей о бетонный причал» (Бродский).

Свежая треска не зря стоит дороже лососины. Припущенная на легком пару, она бела и упруга, как девица. К тому же только на Кэйп-Коде мне удавалось купить тресковые языки и щеки – вкусные, как вязига, хрящеватые бляшки, которые, по традиции, достаются хозяйке застолья.

Нет тут только печени трески, которую мы все знаем по консервам. Удивившись этому, я пристал к рыбакам.

– Ты что, норвежец? – в ответ спросили они.

– Неужели похож?

– Нет, но больше никто эту гадость в рот не берет. Печенку мы выкидываем еще в море.

На рассвете я отправился с рыбаками, чтобы исправить их ошибку, которая оказалась моей. Я понял, что зря напросился на рыбалку, даже не дождавшись девятого вала; после него я пожалел, что родился на свет. Через час качки выяснилось, что мне не нравится рыба в принципе. К полудню я решил никогда ничего не есть. Но одну непотрошеную треску я все-таки привез на берег, хотя домашние не сразу смогли нас различить – мы были одного цвета.

Вынув из рыбины дорого доставшуюся мне печень, я окунул ее в крутой и соленый кипяток, подал с сырым луком и опять лег ничком.

Сам я не пробовал, но гостям понравилось:

– Не хуже, чем из банки, – хвалили они, а у меня не было сил их выгнать.

Несмотря на пережитое, я по-прежнему – но только на суше – люблю новоанглийскую кухню. Лучше всего ей дается кушанье, описанное в 15-й главе «Моби Дика», с которой так и не справился переводчик. По-русски она называется «Отварная рыба», что, конечно, неправда. У Мелвилла речь идет о блюде, без которого бы осиротел стол Новой Англии. Это – чаудер. Между Бостоном и Канадой он играет ту же роль, что борщ у украинцев или щи у русских.

«Чаудер был приготовлен, – пишет Мелвилл в моем переводе, – из маленьких, не больше лесного ореха, сочных моллюсков – кламсов, смешанных с толчеными морскими галетами и накрошенной соленой грудинкой, все это было щедро сдобрено маслом, перцем и солью».

Горячая, жирная и густая похлебка, в которой ни картошка, ни лук, ни шпек, ни сливки не перебивают сильного морского вкуса ракушек, была гениальным ответом на промозглый климат Новой Англии. Считается, что после миски правильного чаудера даже зимой не страшно выпасть из лодки. Если это так, то жаль, что его не подавали на «Титанике».

На Кэйп-Коде приготовление чаудера стало популярным спортом, в котором целый век благодаря своему секретному ингредиенту лидирует провинстаунский ресторанчик «Кастрюля омаров». Последних, однако, лучше есть на родине – в штате Мэн.

С первым омаром я жил еще в Риге: он висел у нас на стенке, и съели его до меня. Зато я мог любоваться чучелом.

Только в Америке мне довелось познакомиться с живым омаром, но таковым он оставался недолго. Сунуть даже совсем непохожую на нас тварь в кипяток не каждому по силам, поэтому американские гуманисты сперва прячут омара в холодильник, а русские дают ему водки. Но и дальше не все так просто, как

кажется.

Омар – диета королей, однако готовить его умеют только демократы (за республиканцев в Новой Англии редко голосуют). Идеальный рецепт учитывает обстоятельства места и времени. Последнее связано с календарем. Как все дары моря, омары хорошо есть в те месяцы, в названии которых есть буква «р». Чтоб вы не мучились, это значит не летом.

С местом еще труднее. Лучше всего омары получаются там, где они водятся, – неподалеку от холодного моря, часть которого заливают в цементированную лужу и называют *lobster pit*. С ранней весны здесь кипит вода без приправ, если не считать тех, что растворил в ней Атлантический океан. Выбрав себе на обед жертву по кошельку и аппетиту (от одного до семи фунтов), вы ждете до секунды отмеренный опытом срок, пока она не сварится в оставшемся от всех предыдущих омаров бульоне. Чтобы он был погуще, знатоки приезжают в конце сезона.

Иногда к омару подают початок отваренной с молоком кукурузы, часто – расплавленное масло, я предпочитаю салфетки, а лучше – фартук, и особые столовые приборы, напоминающие хирургический набор из магазина «Умелые руки». У омара столько конечностей, что добраться до мяса можно только щипцами и крючьями. Лишь преодолев сопротивление панциря, который, кстати, в растолченном виде идет в суп, вы оказываетесь наедине со сладковатой, слегка резиновой плотью, которую нужно вкушать, не отвлекаясь на соусы, разговоры, даже – шампанское.

Самодержец американской кухни и, бесспорно, ее главная гордость, новоанглийский омар не терпит посторонних. Помня об этом, вы, сытый и грязный, заканчиваете еду с безмерной благодарностью за то, что вам удалось разделить с ним застолье возле удачно подвернувшейся омаровой лужи.



Говорить о французской кухне в целом так же опасно, как обсуждать сразу всю поэзию: легко сорваться в нарядные пошлости. Боясь совершить эту ошибку, я выбрал один, но самый лакомый кусочек – Юг, миди, мягкое подбрюшье Франции, ленивый Прованс, где розовым вином встречают день, с красным его проводят и белым провожают. Порядок, впрочем, можно и поменять, лишь бы вино было местным.

Добравшись до Шато Нёф дю Пап, о котором я впервые узнал из Мандельштама, мы отправились на дегустацию к пожилому виноделу. Попробовав, что дали, я остановился на вине неслыханной цены и репутации. Уложив покупку в деревянную клеть, виноградарь умолял бутылку не трясти и не открывать, пока не выйдем на пенсию.

– Не стоит беспокоиться, месье, – сказал я, раздраженный перспективой, – мы выпьем ваше вино сегодня же вечером, смешав, разумеется, с пивом.

Приняв за американца, французы мне поверили и, как только привели старика в чувство, вывели нас за ограду своего рая.

Но я не огорчился, ибо меня по-прежнему окружал Прованс, где вино не бывает плохим. Распивая одну бутылку за обедом, другую за ужином, а третью между ними, мы с женой разделили обязанности: я видел счастливые сны, она пела еще до завтрака. Закуска, естественно, добавляла свое.

Проведя лучшую, хоть, к сожалению, не бóльшую часть жизни за столом, я давно убедился в том, что вкусная еда дарит нам ту же эйфорию, что и благородная выпивка, особенно когда их грамотно объединяют место и время. Зимой я люблю водку с селедкой, летом – пиво с раками, вечером – виски безо льда. Но нет в мире союза счастливее того, что в нежаркий осенний полдень заключают теплый батон багет, острый козий сыр шевр и веселое вино с берегов Роны. Суть в том, чтобы съесть свой обед

там, где он родился, – в виду соответствующих ему лозы, поля и стада. Между тем средняя еда, прежде чем попасть в американский супермаркет, путешествует тысячу миль. Неудивительно, что она – средняя.

Обласканная Лазурным побережьем и невысокими горами, которые по-домашнему зовутся Альпьятами, кухня Прованса делит поровну сушу и море. Начинать, однако, надо с улиток. Хотя бы потому, что они, по утверждению археологов, были нашей первой дичью.

Все пошло с того, что сжигавшие осенью лозу крестьяне подбирали на пепелище изжарившихся виноградных улиток. Затем вмешалась дипломатия. Эскарго по-бургундски – с шалотом, петрушкой и сливочным маслом – повар королей и король поваров Мари-Антуан Карем впервые приготовил по просьбе Талейрана для русского царя. В Провансе живут не проще. Дождавшись, пока очищенная постом улитка впадет в спячку, повар ее будит, кормит душистым тимьяном, вымачивает в уксусе и жарит на решетке, окуная в растопленный бекон и подавая с грубым крестьянским хлебом. Вкус этих мелких, скользких, желтоватых тварей не поддается описанию, потому что он ни на что не похож, но начатый ими обед вы уже никогда не забудете.

Особенно если тут же перейти к первому – жидкому пюре из протертой морской живности, из томатной мякоти (без шкурки и косточек) и щедрой дозы марсельской анисовой водки «Пастис», которая бодрит рыбный суп не меньше чеснока.

Последний – вместе с оливковым маслом и помидорами – входит в тот триумвират, который позволяет простодушным ресторанам назвать любое блюдо провансальским.

Чеснок тут и в самом деле король, но играет его свита. Лучше всего – в соусе айоли, приготовленном из толченого в мраморной ступке чеснока с яичным желтком, девственным оливковым маслом и небольшой добавкой вареной картошки. По словам провансальского поэта (и нобелевского лауреата) Фредерика Мистралья, айоли «вбирает в себя зной и радость южного солнца, а также прогоняет мух».

Но еще больше я люблю ржавый соус руй, цвет которого определяет измельченный с сухарями жгучий перец чили, а вкус – чеснок, неизбежный в этих краях, как загар, шафран, печень рыбы-скорпиона и бульон из буйабеса.

С ним его и едят. Но как об этом скажешь прозой? Впервые дорвавшись до буйабеса в Ницце, я умял шесть тарелок и до сих пор жалею, что, когда меня уносили, в корытце еще плескалось. Глупо притворяться, что в мире есть что-нибудь вкуснее буйабеса,

сваренного в окрестностях Марселя. В квадратной городской гавани еще продают тот пойманный удочкой набор клейких рыб (включающий упомянутого скорпиона), из которых подписанная в 1980 году особая хартия рестораторов позволяет варить суп, родившийся простой рыбацкой ухой и ставший кулинарным Бонапартом.

Буйабес, как медовый месяц, исключает посторонних. Единственная добавка – рюмка кальвадоса, которой суеверные французы устраивают (чтобы больше влезло) нормандскую дыру в желудке между третьей и четвертой порциями.

Во всех остальных случаях я предпочитаю баранину. Ее поставляют знатные систеронские овцы, которые едят те же благоуханные травы Прованса, с которыми их и готовят. Цена аромат горных лугов, тут даже французская кухня обходится без соуса, ибо это редкий в кулинарии эпизод, когда мастерство пастуха важнее поварского искусства.

Говядина требует еще и матадора. В соленых болотах приморского Камарга, где на диком приволье бродят музыкальные цыгане, белесые мустанги и ковбои, одетые в придуманные здесь же джинсы, живут драчливые бычки, которых выращивают для корриды на аренах Арля и Нима. В воинственном, как Тартарен, и миролюбивом, как он же, Провансе бой быков заканчивается вничью, и звери умирают естественной смертью – на бойне, где из них делают твердую колбасу, черную, как наша совесть.

Последняя треть (никак не меньше!) грамотного ужина может состоять из традиционной чертовой дюжины провансальских десертов, но мне дороже всего мед, собранный пчелами с сиреневой лаванды, которая вселяет силы даже тогда, когда ее кладут в ванну. Пчелы – в виде орнамента – идут на скатерть, которую они украшают вместе с желтыми провансальскими лилиями.

Купив такую как амулет, посмотрев все, что было, и съев все, что увидел, я для прощания нашел на карте городок с названием того черносмородинного ликера, который в смеси с белым вином составляет любимый дамский аперитив кир.

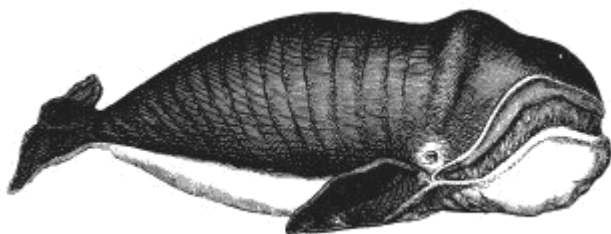
Окружающие Кассис скалы расступались, чтобы впустить залив размером с большую лужу. Летом единственная улица служила пляжем, но в сентябре, когда детей увезли в школу, здесь открылся сезон морских ежей. Разрезанные поперек, они лежали в колючей скорлупе, как фантазмагорические яйца, сбежавшие с картины Босха. Орудия костяной ложечкой, я растер по небу мелкую икру горчичного цвета и запил прохладным розовым вином. Сперва вкус показался невыразительным, потом –

несмываемым. Свежий, как морской туман, он отдавал воспоминанием об уже прошедшем празднике. Не успев уехать, я захотел вернуться.

– Вам нравятся морские ежи? – не без удивления спросил хозяин, насилиу оторвавшись от экрана с футболистами.

– Не только они, – честно сказал я, но владелец приморского ресторанчика не захотел поменяться со мной профессией.

## Север. Полярные вкусы



Как стрелку компаса, меня всегда тянет на Север. Хотя, в сущности, там ничего нет. Особенно в Западном полушарии, где на широте Петербурга – непроходимые (я пробовал) болота. Однако именно в этих краях мне довелось есть самую вкусную в жизни рыбу – ту, которую сам поймал.

В халупе возле безымянного озера не было водопровода, электричества, даже – окна. Холодильник мы отключили из экономии. Он работал на газе из баллона, который сюда завозил хозяин по санному пути, а до зимы было как до неба. На третий день из припасов у нас остались лук и водка, но пир шел горой, и никто не жаловался на однообразие меню, хотя три раза в день мы ели одно и то же – полярных судаков и северных шук.

Водясь в ледниковых озерах, относящихся к бассейну Ледовитого же океана, рыба приобрела от студеной воды пружинистую плотность мяса и беспримесную чистоту вкуса. Экологическая девственность окружающей нас с ней природы так отразилась на обеде, что мы включались в органический круговорот, питаясь, как лист на дереве, чистой энергией. Улов, почти устранивший перистальтику, нуждался в нехитрых усилиях повара: пока не кончилось масло, рыбу я жарил, потом – варил.

Искусству ухи меня научил другой Север. Еще мальчишкой пробираясь на попутных грузовиках к Соловкам, я подружился в пути с карелами. На их обильной только озерами родине без крючка никто не выходит из дому. Рыбу удят, пока разгорится костер, и ровно столько, сколько влезет в котелок. Рыбу потрошат пальцем и никогда не чистят. Растворяясь в кипятке, чешуя придает зеленоватому отвару живительную, не поддающуюся ресторанной симуляции клейкость, которая отличает настоящую рыбацкую уху от всего, что ею зовется, но ею не является. Из пряностей туда идет лишь соль, три горошины перца и лавровый лист (все это носят в спичечном коробке), плюс – ложка водки в кастрюлю. Успех краткого, как хайку, рецепта определяет непременная, как в том же японском трехстишии, поэтическая

условность: рыба должна вариться в той же воде, где ее поймали, даже если это произошло в Финском заливе (в этом случае уху не солят).

Общий закон северной кухни гласит: чем ближе к полюсу, тем лучше сырье. Поэтому достигшие в кулинарии предела минимализма эскимосы склонны упразднить ее вовсе. Сам я этого не ел, но Похлебкину верю: «Эскимосы-гренландцы вырезают и тотчас же едят мясо из туши раненого кита, выброшенного на берег. Парное мясо, пар от которого можно видеть только в северных широтах, обладает особой мягкостью, нежностью, приятным вкусом, поскольку в нем не наступили еще процессы распада. Но есть его надо тотчас же, ибо оно теряет нежную консистенцию и вкус при наступлении *rigor mortis* (окаменения)».

С китом я познакомился в более цивилизованной версии – на ужине в безобразно дорогом и таком же роскошном ресторане Осло, который, как все лучшее в Норвегии, носит имя «Ибсен». С тех пор я знаю, что китовый стейк оставляет не только брешь в бюджете, но и пятно на совести – у всех, кроме капитана Ахава. К тому же китовое мясо так похоже на тунцовое, что не стоит ради него убивать симпатичное млекопитающее с мозгом больше нашего. Тем не менее норвежцы (как и японцы), соблазнившись мнимой мужественностью алой китятины, все еще кормятся плодами промысла, вызывающего в других странах ужас.

К такому отношению викинги, впрочем, давно привыкли. Угощая мир своими деликатесами, северяне не обижаются, когда посторонние морщатся.

Как ни странно, тут хуже всех – Исландия, обаятельная страна, на душу крохотного населения которой приходится больше всего гроссмейстеров, читателей и ночных клубов, где зимой космополитическая золотая молодежь повадилась гулять до утра, наступающего лишь весной. На похмелье, считают исландцы, годятся средневековые консервы – акулье сало шестимесячной выдержки, которое за силу запаха хранят в гараже и отдельном холодильнике. Зато в Рейкьявике подают бесподобно ароматную, не нуждающуюся в специях баранину, которую поставляют мелкие овечки, пасущиеся на усеянных арктическими ягодами и подогретых гейзерами лугах.

Другой экзотикой Европу кормят лапландцы, которых по невежеству называли самоедами. На самом деле саами едят оленей – их копченые языки с вареньем из морошки, оранжевое масло из очень жирного оленьего молока, сухой и острый сыр из него же – плюс, когда разрешают охоту, суп из медвежатины, сильно отдающий аптекой.

Спускаясь с высоких широт в обыкновенные, вкусы Севера

становятся более умеренными, как, нехоти сказать, и их блондинки – от молочных шведок к золотистым датчанкам. Лучшие из последних изображены на жестяных банках с печеньем. Копенгагенские кондитеры умеют так смешивать муку, сахар и составляющее национальную гордость сливочное масло, что без их изделий Европа не может справить новогодние праздники. Особенно если печеньем закусывать незаменимый в холодном климате глог, сваренный из красного вина, вермута и горькой ангостуры пунш, коварную свирепость которого маскируют изюм, кардамон и морозы.

Но, конечно, главное достижение скандинавской кухни обходится без горячего (если не считать честных шведских фрикаделек, за которые Карлсон продал бы душу вместе с пропеллером). В Москве я впервые посетил сморгасборд в отеле «Украина». «Помнят Полтаву», – подумал я, направляясь к шведскому столу, накрытому с преждевременной для семи утра роскошью: шпроты, плов, макароны по-флотски.

В Стокгольме предпочитают начинать с селедки – жареной, копченой, но главное – маринованной, которую моя мама называла рольмопсом и готовила тогда, когда лень было заниматься форшмаком. Хитрость этого блюда в том, что, как в опусах модернистов, форма тут полностью определяет содержание: смесью разбавленного уксуса, сахара и душистого перца заливают селедку, свернутую рулоном. Только так, стоя в банке на ребре, она медленно вбирает в себя изысканный аромат, позволяющий финнам называть маринованную селедку двусмысленным псевдонимом – лососина сапожника.

Однако только настоящая лососина венчает собой и сморгасборд, и всю северную кухню. Это – славный гравлакс. Лучше всего он получается у тех, кто давно его готовит. Например, у британской принцессы Анны, которая не только ловит в Норвегии лососей, но и сама их солил для всех своих вздорных родственников. Для этого нужен изрядный куст укропа, крупная соль, которую в еврейском Нью-Йорке называют кошерной, и обычный сахар. Лососина тоже не помешает.

Разрезав увесистую рыбу пополам и вытащив плоскогубцами кости, мы щедро посыпаем розовую плоть равной смесью соли с сахаром, украшаем россыпью черного перца, прокладываем целой чашей укропа и, вернув туше прежнюю (как ни в чем не бывало) форму, кладем в холодильник, придавив грузным и обязательно речным камнем. Три дня за гравлаксом надо ухаживать, как за больным, – следить, чтобы рыба была сухой, сливая образовавшиеся воды. Зато потом с ней уже делать нечего – только съесть с грубым черным хлебом и рюмкой *Aqua vita*, той

«живой воды», которой скандинавы справедливо называют свою безошибочную водку.

## Южная Америка. Танго с говядиной



Аргентинцы – это итальянцы, которые говорят по-испански и делают вид, что они – англичане, – предупредил меня случайный попутчик еще в самолете.

Но я и ему не поверил, потому что, помимо Борхеса, читал Жюль Верна и хотел в пампасы. Небрежно оглядев более чем европейские авениды Буэнос-Айреса, я покинул столицу, отправившись к югу верхом на милосердной лошади. Пампасы начинались за околицей и простирались до Антарктиды, но я быстро удовлетворился малой частью бескомпромиссно двумерного пейзажа, единственным украшением которого были коровы.

В виду них наши проводники устроили бивак. Подражая гаучо, которые осторожно вытащили меня из седла и уложили на землю, я отходил от езды, потягивая обжигающий чай мате через серебряную трубочку похожего на чернильницу прибора. На вкус напиток не отличался от знаменитого местного сена, которое мне, впрочем, не приходило в голову попробовать. Зато оно нравилось независимым, как их пастухи, коровам. Не зря девять из десяти лучших стейк-хаусов мира расположены к югу от Панамского канала.

Пикник начался мужской пляской у длинного костра и закончился танго (его поют, а не танцуют) под карликовую гармонь банделиона. В середине было главное угощение: филе бычка-трехлетки.

Больше прочего поражала безукоризненно правильная, как на трапезе в свифтовской Лапуте, форма бифштекса. Кусок мяса, вырезанный из нерабочей – поясничной – части животного, представлял собой аккуратный шар размером с теннисный мяч. Зажаренное до черноты на гриле, внутри мясо алело первомайской гвоздикой. Я – не большой поклонник надоедающих после третьего укуса американских стейков. Особенно меня раздражает та их массивная разновидность, что в Техасе не влезает в тарелку, а в Колорадо подается столь сырой, будто мясо, как говорят ковбои, лишь пронесли над огнем.

Однако в пампасах, где скотоводство еще не совсем отделилось от охоты, подается другая, как бы странно это ни звучало – более мясистая говядина. Ее надо жевать – долго и энергично, упиваясь соком вольного существа, прожившего свою жизнь на такой свободе, о которой нам приходится только мечтать.

В соседней, но непохожей Бразилии есть, кроме тех же коров, и своя дичь. Тут готовят гигантских левиафанов из Амазонки, напоминающих по вкусу всего лишь наших карпов, жарят броненосцев, пекут пекари и едят муравьев, выбирая покрупней.

Но это в глубинке. На побережье чаще не едят, а облизываются – на девушек, чьи купальники из года в год становятся все меньше (теоретически это невозможно, но практически осуществимо). Чтобы не отрывать от зрелища, рестораны кормят голодных зевак прямо на пляже, угощая кислым коктейлем батида (сок лайма пополам с тропическим ликером), шашлыком из тоже неотразимых креветок и десертом с неожиданным, но обнадеживающим названием «Девичьи слюнки».

Однако каким бы заманчивым ни был восток Латинской Америки, настоящие чудеса начинаются по другую ее сторону – на Тихом океане. В Эквадоре, где разводят мелкие и пронзительно вкусные бананы, по дороге к принадлежащим этой стране Галапагосским островам меня ждал большой гастрономический сюрприз.

Поскольку на необитаемом архипелаге зверей не едят, а осматривают, мы обедали на борту корабля, капитан которого всю неделю обещал нам редкое воскресное лакомство. Заинтригованные тайной и готовые ко всему, кроме канныализма, мы сидели, затаив дыхание, пока смуглые стюарды устанавливали на столе закрытый поднос. Сняв крышку, капитан, наконец, представил нам национальный деликатес Эквадора: *Schweinshaxe mit Sauerkraut*. В эмалированном корыте и правда лежали свиные ляжки с тушеной капустой, но это не так удивительно, если учесть, что нашего шкипера, как изрядную часть здешних белых, звали Мюллер.

С южной кромки континента до нас добирается более аутентичный ингредиент – самая модная сейчас рыба, которую в международном меню называют чилийским басом. Ихтиологи зовут ее патагонской зубаткой, а рыботорговцы – белым золотом, хотя мне тяжелое белое мясо этой дивной рыбы скорее напоминает платину. Двухметрового хищника, обитающего в глубинах полярных вод, внешний мир открыл только поколение назад и с тех пор никак не может наестся. Его, мир, можно понять. Особенно если подать чилийского гостя запеченным с

веточкой розмарина, которую для благоухания поджигают, как бенгальский огонь, уже на столе.

Но больше всего неожиданностей, отнюдь не только кулинарных, хранит самая необычная, после Манхэттена, окраина западного полушария – Перу.

Уже в парадной, все еще имперской Лиме вас ждет севиш – молниеносно замаринованная в соке лайма сырая рыба, которая – в укор японцам – острее сашими и вкуснее суши.

За остальным нужно забраться в Анды. Куско, древняя столица инков, где до сих пор стоят их сложенные без цемента стены, расположена так высоко, что самолеты сюда летают, когда нет ветра (на рассвете), зажигалка не загорается, шариковая ручка не пишет, человек всегда хочет спать. Будит его безвкусная, но бодрящая кока, составляющая главный продукт высокогорной диеты. Европейцы заваривают коку в безобидных на вид, но нелегальных в Нью-Йорке пакетиках, индейцы жуют листья на ходу – расстояние до перевала носильщики меряют количеством сжеванного по пути.

Другая странность – маленькая фиолетовая, высушенная на морозе картошка, которая на своей родине вовсе не похожа на ту, что мы любим на нашей.

За третьей надо отправиться еще дальше – на отвесный гребень забытого богом плато, отделяющего горы от леса. Попав сюда одинокими постояльцами роскошного, но пустого отеля, мы с женой вышли перед ужином на прогулку. В дремучей тишине прямо над головой сияли театрального размера звезды, которым не приходилось конкурировать с фонарями – электричество сюда придет не скоро. Когда взошла луна, оказалось, что по дороге безмолвно гуляет вся деревня. Друг другу индейцам сказать было нечего, а с нами у них не было общего языка (кечуа).

Вернувшись в работающую на генераторе гостиницу, мы заказали официанту блюдо, о котором нас предупреждали все, кто был в Перу: жаркое из морских свинок. Кишащие под ногами в каждой хижине, они, вместе с ламами, – единственный скот бедного края. Надо сказать, что распростертый на тарелке зверек неотличим от той «крысы на подносе», что выдавали за произведение искусства русские футуристы, если верить их критикам. Нам предстояло оценить это блюдо в жареном виде. Переборов отчаяние, я отломил ножку и представил, что ем курицу. Если судить по вкусу, то так оно и было, а на поднос можно не смотреть.

К завтраку, когда я думал, что приключения кончились, у нас был ягуар. Вместе с кофе официант, тот самый, что восторженно наблюдал вечернюю схватку с морской свинкой, принес в блюдце

еще слепого ягуаренка, найденного ночью в сельве. Он грозно шипел, лизал молоко с пальца и пытался его укусить, но до зубов ему было так же далеко, как нам до дома.

## Буддийская кухня. Чай – не водка



Впервые отправившись в буддийский монастырь, я готовился к худшему. Со страху я даже остановился по дороге в «Макдоналдсе», чтобы съесть отдающий несвежим картоном бургер. Бесспорно, это была худшая трапеза за всю поездку. За монастырским столом все они начинались с хрустящего от свежести салата из местного огорода, к которому полагался мясистый ломоть того фантастического карая, что прославил на всю Америку буддийскую пекарню с полемичным названием «Хлебом единым». Оно и правда: каждый, кто пробовал их крутозамешенную продукцию, готов кормиться только ею.

В этом, однако, нет необходимости. Будда учил не привязываться к радостям жизни, но и не отвергать их с порога. Характерно, что свое просветление Гаутама отметил отменным завтраком, состоявшим из тогдашних лакомств – кокосовых орехов с кусками пальмового сахара и мандаринов. «Наслаждаясь каждой из девяти долек плода, – говорит Будда в пересказе вьетнамского монаха Тик Нам Хана, – мы можем увидеть десять тысяч вещей, сделавших возможным существование этого мандарина». Решая за столом столь непростую задачу, буддисты с тех пор всегда едят молча.

Сосредоточенное отношение к кухне делает повара вторым – после настоятеля – лицом в монастыре. От его искусства зависит настроение сангхи. Варьируя меню, повар дирижирует временем – подчеркивает сезоны и отделяет будни от праздников. В этом ему помогают рецепты буддийской кухни, которая за две с половиной тысячи лет научила Азию считать с собой.

В целом эта кулинарная традиция, лишённая того фанатического пыла, что заставляет неопитов навязывать вегетарианство даже своим кошкам, снисходительно относится к нашим слабостям. Буддисты считают мясной обед не грехом, а дурной привычкой. В Непале я встречал тибетских беженцев,

которым ламы разрешали охотиться на горных муфлонов (их окровавленные туши лежат на каждом сельском базаре). Сам Будда ел мясо, если животное было убито не ради него.

В остальных случаях мясные блюда готовятся из эквивалентов куда вкуснее тех, что в нашей студенческой столовой назывались котлетами. Чаще всего сырьем для имитации служит соевый творог, из которого можно делать все, начиная с ненужного, вроде сосисок для хот-дога.

Другой заменитель – сэйтан, клейковина, тесто из промытой от крахмала пшеничной муки. Американцы из него делают стейки, а в День благодарения – даже индюшку, которая ничуть не уступает по вкусу оригиналу (что, надо признать, несложно).

Понимая, что все эти кулинарные хлопоты оправданы прозелитской заботой, сам я, наделенный лишь умеренной плотоядностью, в буддийском контексте предпочитаю обходиться вегетарианским угощением. Особенно если это – «Услада Будды». Знаменитое на всю Азию блюдо составляют 18 ингредиентов. Помимо китайской капусты напы, орехов гинкго, грибов шитаки и древесные уши, в рецепт входит большая, а теперь еще и охраняемая законом редкость: волосатый мох – пресноводная водоросль, которую собирают в горных ручьях Гоби.

Трудно поверить, что такое сложное блюдо и впрямь принесло бы усладу Будде, во всем ценящему простоту. Поэтому самые рьяные из его последователей отказываются употреблять пахучий набор ву-хан – репчатый лук, чеснок, порей, шалот и шнитт. Умение обходиться без пряных овощей так очищает вкус, что японский монах отличает воду из особо удачного колодца и наслаждается вкусом тофу, отваренного в ней без всяких приправ.

Не достигнув этой – почти голой – кулинарной вершины, я счастлив тем, что буддийская кухня поделилась со мной своим драгоценным открытием – чаем.

Не спорю: у кофе есть собственные достоинства. Скажем, кукольная чашка эспresso, которую итальянцы выпивают с регулярностью нервного тика, оказывает такое же немедленное и бодрящее воздействие, как кнопка на стуле. Чай – дело другое. Скорее Констебль, чем Караваджо, он бодрит, а не будоражит, будит не тело, но дух.

Бабель говорил, что секрет хорошего чая в том, чтобы не жалеть заварки. В принципе верно. Лучшие намерения губит дикая манера разводить заварку кипятком уже в стакане. Чай, как водка, не полуфабрикат, а готовый продукт непростого мастерства и тихого искусства. Потому чай и неразлучен с буддизмом, что оба требуют неразделимого внимания, исключаяющего отличия главного от мелочей. Китайский чайник

из необожженной глины, поры которой хранят аромат всех предыдущих чаепитий. Ложка из любовно очищенного семейного серебра. Чашка тонкого фарфора, бледные стенки которой ловят радужную игру дорогого напитка. Мягкая, фильтрованная (а лучше – талая) вода, доведенная до предпоследней степени кипения.

Чай, конечно, тоже не лишний. Я люблю его во всех видах. И черный юннаньский, которым великий торговый дом «Твайнинг» отметил свое 375-летие. И освеженный жасмином пекинский. И духовитый у-лонг, который привезли на Тайвань бежавшие от коммунистов чаеводы. И бледные, но зверски крепкие зеленые чаи окрестностей Киото, которыми лечили лучевую болезнь жители Хиросимы.

Разный, как вино, чай противостоит ему во всем остальном. Он не влечет признаний в любви и не провоцирует драку. Влияя исподволь, чай подбивает говорить обиняками, смотреть на вещи в профиль, мерить время паузами и сочинять стихи без рифмы.

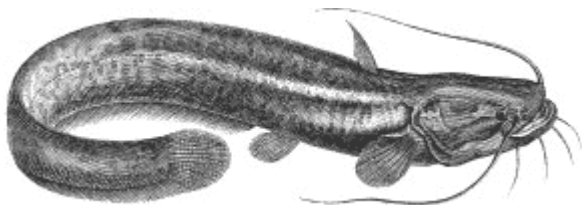
Вкус? Цвет? Аромат?

Конечно. Но это – антураж чаепития, как цветы на свидании. Главное – каталог эмоций, которые вызывают и фиксируют чай, выведенные еще китайскими мастерами династии Минь. Надеюсь вернуться в ту славную, но уже антикварную эпоху, группа самоотверженных любителей из Сан-Франциско организовала Союз археологов чая, последним – 535-м – членом которого я имел честь быть, пока восстание на Тяньанмэнь не положило конец благородной затее. Суть ее заключалась в том, что, собрав наши внушительные взносы, старейшины клуба арендовали в правильных районах Китая землю и нанимали умельцев, способных восстановить древние сорта чая. Каждый месяц мы получали по две изящно упакованные коробочки с разными видами чая, сами названия которых заключали в себе поэму.

Привыкая к роскоши, я оттачивал вкус, пока до меня наконец не добрался тот самый легендарный желтый чай, которым китайский император делился только с одной императрицей – Викторией.

Как все китайские редкости, чай казался невзрачным и пресным. Но после каждой из предписанных ритуалом шести чашек я восходил на следующую ступень блаженства. Окружающий мир застывал и менялся, беседа стихала, и звуки гасли. Благодарно вдохнув из пустого чайника ускользающий аромат желтого чая, я наконец удовлетворил любопытство к той части буддийской кухни, что меняет наш метаболизм – навсегда и к лучшему.

## Новый Орлеан. Куда святые маршируют



Истоки высоких триумфов новоорлеанской кухни следует искать в Семилетней войне, которую в середине XVIII века Англия и Франция вели и на задворках Нового Света. В те времена в Акадии, как тогда называли побережье Ньюфаундленда, жили известные упрямством выходцы из Нормандии и Бретани. Война их не интересовала, но англичане не оставляли французов в покое, требуя принять присягу британской короне. Тех, кто не согласился, выслали из Канады (за что в 2003 году королева официально извинилась перед потомками репрессированных). Разнесенные по миру изгнанники сумели сохранить лицо, став отдельным народом – каджунами.

В конце концов их приютила католическая и франкоговорящая Луизиана, которая тогда не входила в США. Освоив болотистую, но плодородную (особенно для риса) дельту Миссисипи, каджуны сберегли свой образ жизни, специфический, напоминающий язык Рабле, диалект, имена, предания и праздники. Еще важнее, что они создали уникальные креольские блюда, смешав галльские рецепты с индейскими и африканскими ингредиентами в то гастрономическое чудо, которое часто называют единственной чисто американской кухней.

Знакомство с ней я, как, подозреваю, и все гости Нового Орлеана, начал с жидкой части меню. Теплым (а не жарким, как тут обычно бывает) вечером я влился в поток робких туристов, мечтавших вкушать от запретных прелестей волнующе одиозного Французского квартала. Подыгрывая нашему распаленному воображению, он старательно изображал сцены из старого пиратского фильма. От центральной Бурбон-стрит разбегались кривые переулки со зловещей, надеялся я, репутацией.

Этот город понравился бы Грину: влажная ночь, цветущие бугенвиллеи, сигарный дым, булыжные мостовые, старинные особняки, кованые балконы, с которых улыбались (не мне) знойные мулатки. И конечно, каждый без исключения угол оказывался баром, где джаз царил по праву первородства. Зайдя в один из них, я сделал то же, что и остальные: музыкантам заказал сыграть «Когда святые маршируют», официанту – коктейль с не

зря пугающим названием «Ураган»: в стакан с колотым льдом, гренадином, апельсиновым и ананасовым соками наливают светлого рома, потом – темного и, наконец, убийственного – 75-градусного – «Бакарди».

Увлечшись ночными радостями Нового Орлеана, я отложил знакомство с его кухней на утро. И правильно сделал, потому что именно тогда надо занимать очередь в самый, наверное, знаменитый ресторан страны – «Кей-Поль».

Его хозяин, наполеон американской кухни Поль Прюдом, родился на плантации в 90 милях от Нового Орлеана, который он помог сделать кулинарной столицей США. 13-й ребенок в бедной каджунской семье, Поль вырос в доме без электричества. Так он научился не доверять холодильникам – в его ресторане их до сих пор нет. Каждый день тут кормят тем, что утром купили на рынке. Усаживаясь на грубые лавки за некрашенные деревянные столы, посетитель знает, что его обед зависит от сезона, погоды, прихоти базара и настроения повара.

Наверняка известно лишь то, что в меню будет черная рыба, рецепт которой Прюдом сперва довел до совершенства, чтобы потом превзойти его. Секрет – в смеси специй, которую составляют черный, красный и кайенский перцы, тертые лук и чеснок, орегано и фундаментальный в этой кухне тимьян. Окунув в расплавленное сливочное масло, рыбу тщательно вываливают в пряностях и жарят на раскаленной чугунной сковороде, пока почерневшие, спекшиеся специи не составят нежному филе гротескно острый контраст. Так же можно готовить и мясо, но в Новом Орлеане больше любят водную живность – сомов, мелких раков, а если подвернутся под руку – и аллигаторов, у которых едят только сочные и мясистые хвосты. На гарнир, прозванный за неразлучность каджунской троицей, идут лук, сельдерей и сладкий перец. К обеду подают только кукурузный, не портящийся от здешней влажности хлеб.

Если черная еда стала по популярности вторым (после джаза) новоорлеанским экспортом, то два другие блюда успешно сохранили туземную аутентичность, сумев сберечь от имитаторов мелкие, но решающие тайны своего приготовления.

Прежде всего – джамбалая. Это кушанье, с названием, похожим на припев, неповторимо, ибо состоит из риса – и всего остального. Семьи у каджунов были большие, хозяйство – тоже, поэтому в джамбалаяю, отдаленно напоминающую испанскую паэлью, шло все, что росло и двигалось в окрестностях Нового Орлеана.

Гамбо – дело другое. Как украинский борщ, провансальский буйабес или русские щи, этот густой суп венчает каджунскую

кухню сложным и строгим рецептом, соединившим в одном котле не только дары, но и хитрости трех рас с трех континентов. Африка дала стручковую фасоль окру, которую у нас называют бамией. Индейцы научили загущать отвар порошком из листьев американского дерева сассафрас. Из Европы пришли свиные сосиски андуви, которые коптят (8 часов, до черноты) на углях сахарного тростника. Сварив все это вместе с курицей и ветчиной, в кастрюлю добавляют крабов или креветок, но главное – стакан другой свежих, только что вынутых из раковин устриц, которые придают гамбо совсем ни на что не похожий изумительный вкус и незабываемую фактуру.

Что касается любимого десерта, то Новый Орлеан его печет на свой главный праздник – Марди Гра. Каждый жирный вторник, который наступает за сорок шесть дней до Пасхи, город впадает в хорошо скоординированное безумие, за которым теперь можно следить и по интернету. Но настоящие знатоки и старожилы, чтобы разглядеть во всех подробностях причудливые наряды костюмированного парада, выносят на тротуар стремянки. Упомянутые балконы украшают тоже упомянутые мулатки, иногда – топлес.

Буйный праздник со всеми идущими из Средневековья и описанными Бахтиным карнавальными вольностями – не только самая яркая, но и самая неперемнная часть всей традиции. Мне довелось в этом убедиться, увидев, как канадские каджуны отмечали Марди Гра в Квебеке точно так же, как в Новом Орлеане, отказываясь обращать внимание на разницу – 30-градусный мороз.

Столь же традиционно, как сам карнавал, его ритуальное лакомство. Это – разноцветный крендель с корицей, который называют пирогом трех королей, точнее – волхвов, принесших со всех концов света дары новорожденному Иисусу. Маленькую фигурку Христа-младенца запекают в тесто. Тот, кому она достанется, должен в следующий карнавал угостить друзей обедом, обязательно включающим яства лучшей в Америке кухни.

## Украина. Барокко борща



О том, что Украина – большая и самостоятельная, я знал и до того, как об этом сказали на майдане. Но ничто не могло подготовить меня к встрече со стадом индийских буйволов, занесенных чьей-то аграрной причудой с Гималайских гор в Карпатские. Оправдать эту затею я смог, сидя за столом в деревне, все жители которой носили одну фамилию, зато говорили на семи языках, не считая цыганского.

Угощавший меня сельский учитель вытащил из печи румяную, как он, паляницу и налил в миску не уступающего сливкам молока горбатой буйволицы. «Ужин Будды», – подумал я, восхищенный экзотикой.

В Москве, однако, по-прежнему считают, что украинская кухня отличается от русской, как разлученные в колыбели близнецы. Выросшая без старшего брата, она набралась чужого, но вкусы и направления остались теми же: кислое и мучное.

В Киеве полностью согласны с этим тезисом, разумеется – зеркально перевернутым. Сам я не берусь разрешить этот, как писал Пушкин по другому, хотя тоже славянскому поводу, «домашний старый спор», потому что люблю обе кухни, ценя их различия. О том и речь.

Родившись в Рязани и выросши в Риге, я умудрился еще и провести раннее детство в Киеве. Вот там, на площади Победы, которая когда-то называлась Еврейским базаром, мне довелось впервые познать блаженство, отведав длинный пончик из медвяного теста с сомнительным названием «кавказский огурчик». Теперь я понимаю, что он находился в родстве с южной баклавой, но тогда меня интересовали только собственные родственники, ибо я еще не умел читать и не увлекался географией.

Взрослых Украина соблазняла глиняным бочонком, в котором уютно устроилась зарытая в рыхлый, как весенний снег, смаlec домашнякопбаса. Сразу было понятно, что дом, в котором такое готовилось, можно оставить только ради важной надобности,

поэтому в командировках хохляцкий деликатес считался лучшей взяткой гостиничным администраторам.

Уже по колбасе можно понять, где главный нерв упрямой украинской кухни. Конечно – в свинье, точнее – в ее сале. Став неперменным ингредиентом и блюд и фольклора, оно – по не заслуживающим доверия источникам – подчинило себе весь строй жизни: зимой на нем якобы спускаются с гор, летом будто бы добавляют в жевательную резинку. Более достоверно, что только украинская кухня пользуется салом для десерта, обжаривая в нем вергуны, питательную, мягко говоря, версию сладкого хвороста, которым мама баловала нас в канун Рождества.

Похлебкин объяснял универсальность сала не кулинарными, а теологическими соображениями, подбивавшими украинцев есть утрированную свинину назло турецким мусульманам, с которыми они, как мы знаем из Репина, состояли в азартной переписке. Тем удивительней, что национальные, как рушник, вареники Похлебкин возводит к османским пельменям дюш-вар. Как говорится, «за что купил».

Знаю только, что ни в какой Туретчине нет вареников с вишней, для приготовления которых нужно скуповатое чувство меры. Замешенное на ледяной (чтобы лучше слипалось) воде тесто обязано быть не толще фольги и таким же прочным, как она. Только тогда в жаркий полдень прохладный вареник лопнет не в кастрюле, а во рту, наполнив его стусившимся от варки соком наколотой вишни, тускло чернеющей в мучном пузе.

Вареники, впрочем, бывают разными (включая мою любимую разновидность – с грибами), но равно неотразимыми. Если, конечно, их есть со сметаной, без которой на украинском столе редко происходит что-нибудь вкусное. Или – живописное, как у Пасюка, который сперва, «не подвинувшись ни одним пальцем, хлебал жижу, схватывая по временам зубами галушку», а потом занялся тем покоренным вареником, что сам «выплеснул из миски, шлепнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот».

Обладая таким же, как Пасюк, колдовским даром, Гоголь облагодетельствовал родную кухню, создав из нее литературный шедевр. Свойственный этому пограничному автору едва уловимый акцент абсурда придает гоголевскому меню тот же, сюрреалистический, оттенок, что и его прозе: «Не нужно, – кричит жене Тарас (со съедобной, заметим, фамилией Бульба), – пампушек, медовников и других пундиків, тащи нам всего барана, козу давай, меды сорокалетние, да чистой пенной горелки, чтобы играла и шипела, как бешеная». Смакуя Гоголя, мы далеко не всегда знаем, что, собственно, едят или не едят его

герои (давно пробовали пундики?). Достаточно того, что мы им всегда завидуем.

И это при том, что я не могу вспомнить описанного классиком борща.

Его мы встречаем у киевлянина Булгакова, где в начале прославленного романа вносят «дымящуюся кастрюлю, при одном взгляде на которую сразу можно было догадаться, что в ней, в гуще огненного борща, находится то, чего вкуснее нет в мире, – мозговая кость».

Как «ГУЛАГ» и «спутник», «борщ» стал международным словом, но пользы он принес, конечно, больше – даже тогда, когда борщом, как это случается в Америке, называют холодный свекольник или щавелевый отвар. Храня фамильную тайну, борщ не переводится на другие языки и никогда не надоедает. Я имею в виду – нам. С другими это бывает. Американский врач, полгода проживший на орбите с русскими космонавтами, жаловался, что вынужден был есть борщ уже на завтрак. Но моя бабушка считала день без борща напрасно прожитым, таких, впрочем, у нее и не было.

Следуя ей, вырвавшаяся из-под ига империи национальная фантазия признала борщ венцом украинского барокко – причудливого, богатого, витиеватого. Рецепт его, впервые попав на Запад из кулинарной книги Карема, занимает две страницы и требует скотного двора с хорошим птичником. Но и в самом скромном варианте борщ подразумевает не меньше двух десятков необходимых элементов, к которым могут присоединиться (лишь бы не все сразу) незрелые яблоки, сушеные боровики и капуста кольраби. Способный, словно все то же барокко, переварить любые излишества, борщ, и обойдясь без них, останется собой до тех пор, пока не забудет секретного ингредиента, известного только моей бабушке и остальным украинцам. Это – растертый с чесноком ломтик старого сала со специфически затхлым духом, который, повергая чужеземцев в ужас, а русских – в умиление, заменяет украинцам рідну хату.



Привыкнув пускаться в дорогу с разгона, я начал путешествие на Нил с «Книги мертвых». Из нее я узнал, что в заупокойных молитвах египтяне просили, чтобы на небесах в меню покойного вошли, кроме изобретенного тут пива, девять видов хлеба, десять – мяса, одиннадцать сортов фруктов и изрядный набор овощей, включая, добавлял другой справочник, такие деликатные, как спаржа и лук-порей.

Но меня больше увлекла любимая дичь фараонов – перелетные гуси. Собираясь, как я, в дорогу, птицы накапливали жир в печени, чтобы хватило энергии долететь к нам, на Север. Дождавшись правильного сезона, египтяне охотились на птиц ради фуа-гра – задолго до французов.

Папирусы, кстати, детально изображают охоту на гусей с помощью дрессированных камышовых котов, чем я не преминул попрекнуть моего не дующего в ус лежебоку.

Неосторожно вооруженный ненужными знаниями, я был обречен на разочарование, ибо со времен Рамзеса египетский стол заметно обеднел, предлагая путнику стандартный восточный набор, который куда удачнее представляет кухня расположенного по другую сторону Сахары Марокко. Редкое исключение – узконациональный суп молохея, сваренный из кролика в густом сладком соусе. На море, в Александрии, водятся пугающего размера креветки, которых готовят в ризотто с перцем, помидорами и икрой красной барабульки, которую здесь ел еще основатель города.

Отправившись по его следам на юг, я медленно плыл по Нилу, любуясь мало изменившимся пейзажем и раздражаясь никогда не меняющимся обедом, до самого Асуана. Стоит заметить, что высадиться на берег меня побудил интерес не к древнему, а к современному искусству. Здесь, в неразумном отдалении от прохладной реки, стоял памятник советско-египетской дружбе, сооруженный по проекту Эрнста

Неизвестного. Осмотрев бетонный лотос, внушающий в этом плоском краю уважение хотя бы ростом, я вернулся в город, готовый к гастрономическим приключениям.

Повернутые тылом дома образовали пустынные переулки, в которых из съедобного были одни мальчишки. С холма, правда, спускался одинокий феллах с тушей крокодила, выловленного в образованном плотиной озере Насер.

К тихому и небогатому базару меня привели мухи. За исключением сырой верблюжатины купить здесь можно было только финики. Что я и сделал, поторговавшись – для укрепления репутации – с азартной теткой, туго завернутой в черное. С выпивкой дело оказалось хуже. Полицейский брезгливо привел меня к спрятанному от греха подальше магазину, где продавали белое вино «Клеопатра» и красное – «Омар Хайям». И то и другое пахло финиками и отдавало глицерином.

Меня выручил родной язык. Догадавшись о происхождении, доброхоты отвели меня в полосатый шатер-ресторан, владелец которого научился русскому от инженеров, строивших Асуанскую ГЭС. Через пять минут на шатком столе веером расположились блюда, в каждом из которых нежилась сдобренная кунжутным маслом паста из бесчисленных видов чечевицы, названия которых у меня вылетали из головы быстрее, чем я опоражнивал тарелки, помогая себе теплой лепешкой из непросеянной и потому ароматной муки.

Сурово проигнорировав мой намек на что-нибудь покрепче, хозяин выставил медный, старинной чеканки кувшин со знаменитой вкусом нильской водой и принес выловленного в ней же могучего карпа. Занимая промежуточное положение между вторым и десертом, чрезвычайно вкусная рыба была поджарена в странном соседстве лука, изюма, чеснока и, конечно же, фиников. Трапезу завершил охлажденный на солнце путем испарения (!) арбуз, который хозяйские дети стерегли от хитрых змей, тоже знающих толк в здешних бахчевых.

Пресытившись, как Моисей египетским туком, я отправился на другую сторону Красного моря. Моим проводником была Библия, без консультации с которой в Израиле стараются ничего не сажать и никого не выращивать. Такое – буквально ветхозаветное – сельское хозяйство кормит страну тем же, чем всегда.

Я убедился в этом, посетив единственный в своем роде иерусалимский ресторан, не только открытый, но и раскопанный археологами. Пока гости возлежали на триклинах, соблазнительные официантки с докторской степенью угощали нас ужином, перемежая его лекцией и танцем живота.

Пир патриархов открывали плошки с бесподобным оливковым маслом холодного жима, старые вина из лоз, упомянутых пророками, и пастушеские песни. Перед боевыми плясками подали козлятину, тушенную в красной чечевице. Сладкое – сваренные в меду тестяные шарики – засыпающие гости дожевывали в такси.

В будни израильтяне живут скромнее, обходясь фруктами, сырыми овощами и хумусом, неизменным в доме сабры, как соль, автомат и спички. Если это пюре из желтого гороха свалить в шарики, добавив красный перец, кинзу и петрушку, и обжарить в кипящем масле, получится собственно израильское блюдо фалафель. Если положить его в разогретую лепешку питу, выйдет удобный обед, который за неприязательную цену полюбили студенты всего мира.

В остальном израильская кухня напоминает американскую: собранная с миру по нитке страна смешивает рецепты в плавильном котле. Реже всего в нем растворяются традиции наших гордых соотечественников, которые ни с кем не хотят делиться, разумно настаивая на собственных ресторанах. Один из них, стоявший по колено в неправдоподобно синем Средиземном море, привлек мое внимание фанерным зазывалой в красной косоворотке и смазных сапогах. Добрый молодец с белокрысым чубом держал в руках написанное на иврите меню. Не сумев его прочесть, я сам догадался заказать форшмак из вымоченной в молоке селедки с тертым яблоком, еврейский борщ, который подается без сметаны, а варится без помидоров, и кисло-сладко-пряное жаркое из жирной говядины и ржаного мякиша.

Остальных евреев, кроме разговорчивости, объединяет символически переплетенная субботняя хала и, конечно, фаршированная рыба. Многие в нее верят, как в Тору, хотя там она не упоминается. Я понял, откуда это пошло, только на берегу рыбного Тивериадского озера, до сих пор снабжающего паломников костлявой рыбой святого Петра, которая годится лишь на то, чтобы ее лениво поджарить. Настоящую гефилте фиш умеют готовить только в изгнании, но и там есть столько версий, что мой опытный отец предлагал устроить экуменический День фаршированной рыбы. Надежнее, чем пролетариев, он объединит евреев всех стран. И польских с их сладковатым карпом по-жидовски, и белорусских, которые варят щуку с луковой шелухой, и бухарских, добавляющих в нее грецкие орехи, и американских, достающих ее из консервной банки, и, конечно, наших, умеющих чулком снять с рыбы кожу, чтобы начинить ее фаршем, сварить со свеклой, подать с хреном и сравнить с манной небесной.



Покинув гостиницу «Пекин» не позавтракав, я быстро шел к центру, перебирая в голове длинный список ответственных дел, с которыми мне в тот день предстояло справиться. Чего там точно не было, так это внезапно встреченного мною на Тверской трактира Тестова, о котором я когда-то читал у Гиляровского, не веря – по молодости лет – ни одному слову.

Даже не пытаюсь устоять перед искушением, я сел за столик и пугливо спросил у официанта: неужели и в этот ранний час здесь подают обещанную меню стерляжью уху с кулебякой?

– Обижаете, – сказал половой с таким высокомерием, что я подумал, не снимают ли тут кино из прежнего времени.

Окуная ложку в дымящуюся тарелку, я заказал для гармонии квасу.

– Квасу нет, но есть *Perrier*.

– Вы предлагаете, – допустил я сарказм, – есть русскую уху с французской минералкой?

– А вы считаете, что уха идет с квасом? – ответил мне тем же официант.

Я плюнул на дела и принципы и попросил – в пол-одиннадцатого утра! – графинчик студеной водки.

В конце концов, кто я такой, чтобы бороться с могучей кулинарной традицией, соединившей выпивку с закуской, как нитку с иглой: одна так дружно следует за другой, что разлучить их не поднимется рука.

И не надо! Водка – секрет полишинеля нашего застолья. Гениальный множитель, она, напрочь лишенная собственного вкуса, делает вкусным все остальное. Торжественно открывая трапезу, водка сопровождает ее с гаснущим энтузиазмом по мере продвижения к десерту. Отсюда – мой рецепт умеренной трезвости: пить, пока голоден.

Обратное крещендо русского обеда позволяет понять, почему

он, как стихи Горация, всегда открывается главным – феноменальным авансом, который и в гастрономический словарь Larousse вошел, не сменив языка: *zakuski*.

Даже если забыть, как от нас требуют экологические тревоги, о черной икре, предисловие к трапезе легко ее затмевает. Чтобы этого не произошло, раньше закусывали стоя, у буфета. Что, однако, не мешало знатокам смаковать каждую деталь бесконечного репертуара. Если рыба, то семга, если шпроты, то рижские, если кильки, то ревельские, если заливное, то из языка (говяжьего!), если редька, то зимняя, ядреная, если огурцы, то нежинские, с пупырышками, засоленные с листьями хрена, если капуста, то с ледком, заквашенная не в полнолуние, если грибы, то рыжики...

Грибы, впрочем, требуют отдельного абзаца. Я отказываюсь верить, что истерическая страсть, которую мы испытываем к этим странным существам, объясняется только вкусом. Проще признать магическую связь с нашими лесными соотечественниками. Возможно, грибы – это славянский тотем: не столько еда, сколько досуг и праздник. Возвращая архаический восторг застолью, грибы приобщают нас к съеденной природе. При этом, как на боярском пиру, каждая порода знает свое место за столом. Сушеные боровики оживают в супе с перловкой, дикие – и потому душистые – шампиньоны хороши в сырном жульене, деликатные майские сморчки изумительны с макаронами, гуттаперчевые лисички – в мясном жарком, крепкие челяши – в маринаде, сопливые опята – в засоле, и все вместе – на сковороде, с луком и, конечно, сметаной. Иначе говоря, грибы занимают в русской жизни почетное место между водкой и баней и никогда не бывают лишними.

Но настоящая русская кухня начинается – а часто и кончается – первым. Суп – не обязательно свой, но всегда, кроме крошки, безжалостно горячий – составляет главный соблазн вдумчивого обеда. Требуя труда и умения, он все еще стоит у порога дорогих ресторанов, лишь избирательно доверяющих национальному меню. Между тем русский суп, щедро приготовленный, разумно поданный и справедливо прославленный, заслуживает всемирного признания. Его главная черта – кислая среда, попав в которую любой ингредиент приобретает безошибочно славянский мягкий, но пряный привкус.

Мне сразу приходит в голову рассольник с почками, который варится с очищенными и потому полупрозрачными солеными огурцами с добавкой процеженного рассола, который часто и удачно заменяет русской кухне соль. Те же огурцы, но в компании с мясистыми маслинами и мелкими, непарельными каперсами –

в центре любой солянки, лучшая из которых, конечно, рыбная, с осетриной и раковыми шейками на крутом бульоне из лососевых голов с долькой лимона, но – редкий случай – без сметаны.

Однако и эта роскошь уступает шедевр всей нашей традиции – богатым щам для дорогих гостей, которые я варю два дня в одном горшке и трех кастрюлях.

Щи – доисторическое, языческое блюдо. В самом слове, которое требует в немецком множества букв, а по-английски вообще не произносится, звучит такая патриархальная древность, что нам кажется естественным обращаться к супу на «вы». Скелет щей – говяжья грудинка, плоть их – капуста, душа – грибы, улыбка – сметана (со сливками), секрет – щадящий режим.

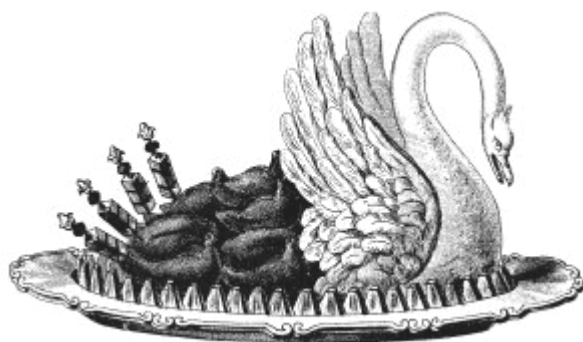
Начинать надо с квашеной капусты. Ее английские мореходы переняли у русских вместо своих соленых лимонов, которыми тогда спасались от цинги. Уложив отжатую капусту в горшок, я заливаю ее кипятком, заправляю сливочным маслом и оставляю на ночь в слабо нагретой духовке. К утру в доме появляется щаной дух, который задает магистральное направление празднику. Теперь нужно создать щи, соединив медленный, темный от навара мясной бульон с отваром сушеных боровиков, добавить корений с непременно морковью и репой, но, конечно, без помидоров, разварить для плотности одну картофелину, которую потом надо не забыть выбросить. Уже сняв с огня, в суп следует крошить добрый ломоть ветчины, плоску соленых груздей и стакан пряной зелени, в который я добавляю по столовой ложке тертого чеснока, хрена и водки. Такие щи – серьезное дело, поэтому я и горжусь и огорчаюсь, что ел их только за своим столом.

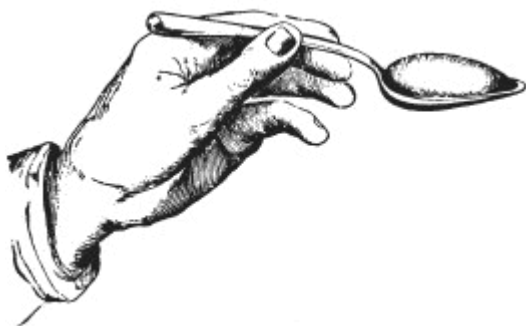
Понятно, что всякое второе меркнет по сравнению с *таким* первым. Это чувствуется по тому, что на поздней стадии обеда русская кухня часто переходит на чужой язык лангетов и эскалопов. Однако, как Пушкин, это – ложное заимствование, ибо на русском столе заграничное бывает вкуснее оригинального.

Особенно удачна та смесь «французского с нижегородским», которая отличает возрождающуюся сегодня петербургскую кухню. Она добивается изысканно-национального, я бы сказал – набоковского эффекта, заменяя в парижских рецептах кролика зайцем, курицу – куропаткой, форель – судаком, виноград – брусникой, шампанское – цимлянским, аккордеон – скрипкой (но не балалайкой).

Если в одной столице воскрешают стол русских царей, то в другой – их империю. С кулинарной (а значит, безопасной) точки зрения Москва по-прежнему – центр евразийской кухни, кормящий одну шестую часть суши.

# Гастрономические этюды





Пещера Нио расположена у границы трех стран – Франции, Испании и Андорры. Но ни первая, ни вторая, не говоря о третьей, не имеют никакого отношения к тому, что происходит в этой глуши. Даже дорога сюда так крута, что хочется зажмуриться, чего за рулем в Пиренеях делать не стоит. Те, кому повезло добраться до входа, получают резиновые чеботы и фонарь на лоб. Потом враз притихший косяк туристов выстраивается гуськом, входит в темноту и бредет по мокрой тропе, не разбирая дороги. Света хватает в аккурат на спину соседа, поэтому нельзя составить представления о контурах свода, чьи размеры выдает эхо. Полчаса ходьбы во тьме лишают всех самоуверенности, которой нас наградили свет и цивилизация. Попросту говоря, становится страшно. Мы забрались в недра гор, которые были здесь до нас и вместо нас. Но пещера – идеальное место для встречи геологии с палеонтологией, эволюции с историей, человека с тем, кто им вроде еще и не был.

Наконец, мы остановились, где было сказано, чтобы набраться духу перед представлением. Когда вспыхнул сдержанный (чтобы ничего не испортить) свет, перед нами открылся палеолитический зверинец. Больше всего тут было бизонов. Художник схватил зверей на бегу. Грузность придавала их движению силу и инерцию. Дерзко набросанный контур, бесконечно плавная – матиссовская – линия, взрывная энергичность позы. Экономный рисунок дает воображению больше, чем глазу. Этой живописи 30 тысяч лет, но даты здесь бессмысленны, как километры в астрономии. Авторы этого музея жили так давно, что мы ничего о них толком не знаем. Кроме того, что искусство было для них важнее жизни. Об этом говорит цепочка окаменевших следов – взрослого и ребенка. Первые ведут туда и обратно, вторые – только туда. Вот когда впервые выяснилось, что искусство требует жертв.

Я не могу забыть бизонов из пещеры Нио, потому что они берегут родовую память. Сейчас, когда биологи втолковали нам, что человек делит с обезьяной 99 процентов генов, особенно важно понять, чем мы от нее все-таки отличаемся. В конце концов, в мире наших предков не было ничего такого, что заставило их изобрести духовность. Она – необязательная добавка. В чем смысл этого избытка? То ли он – цель эволюции, то ли – ее побочный продукт? Ведь нет никакой необходимости в ритуале, боге, Бахе. Без них до сих пор прекрасно обходится немалая часть моих знакомых. Но даже они – плод духовной революции, о причинах которой спорят богословы и ученые.

Среди последних самую оригинальную гипотезу выдвинул гарвардский антрополог Ричард Рэнгэм. Наша история, считает он, началась не на поле битвы и не на ложе любви, а на кухне – у костра, где два миллиона лет назад был приготовлен первый обед, сделавший приматов людьми. Открытие кулинарии, позволявшей лучше и быстрее усваивать собранное и убитое, уменьшило наши челюсти, освободив в голове место для увеличившегося мозга. Спровоцировав эволюционный скачок, застолье создало не только человека, но и общество. Костер, требовавший любовной заботы, превратился в семейный очаг, куда имеет смысл возвращаться.

Первыми поварами были кухарки. Привязанная к месту детьми, самка, научившись готовить, стала женщиной, а может, и женой. Более того, сидя у огня, стадо превратилось в компанию. Животные предпочитают есть по одиночке, люди – вместе. Так необходимость стала роскошью, потребность – наслаждением, еда обернулась дружбой. За обедом физиология встретилась с психологией, образовав старшее из всех искусств – трапезу.

«Кулинария как мать человечества» – я горячо поддерживаю эту гипотезу, считая ее аксиомой. Приготовление пищи есть духовное упражнение с физическими результатами. Остальные искусства меняют душу, это – еще и тело.

Плотская природа гастрономии унижает ее в глазах толпы. Ведь кухня обращена к низу, что равняет ее с сексом. В обоих случаях речь идет об инстинктах. Преодоление их ставит себе в заслугу аскеза, но истинная мудрость не в том, чтобы отказаться от животного начала, а в том, чтобы преобразить его так, как это умеют делать пир и любовь. Бренность того и другого оборачивается благородством соразмерности. Другие искусства апеллируют к вечности, эти – живут мгновением, продлевая его.

Почти поровну поделив жизнь между кухонным, письменным и обеденным столами, я (в отличие от Цветаевой) не перестаю поражаться их кровному родству. Творчество подразумевает

дисциплину мышц и трепет воображения. При этом лучшее выходит из готового набора всем доступных слов и продуктов (варить омара – как читать Северянина, не большая хитрость). Фокус в том, чтобы соединить ингредиенты в известном, но чуть новом порядке. Рецепт борща и романа знаком каждому, но как разнятся результаты!

То, что происходит между концом и началом, загадочно и просто. Одно, складываясь с другим, меняет свою природу, становясь третьим (если мы все еще говорим о борще, то первым).

Сидя за столом и стоя у плиты, я, никогда не уверенный в том, что получится, надеюсь только на упорство, которое ведет к цели путями, неведомыми нам самим.

Конечно, экстаз труда несет в себе награду. Но мне еще нравится смотреть, как потребляют то, что я наготовил.

Общность кулинарных и читательских метафор выдает больше, чем скрывает. Глотая книгу, как обед, и обед, как книгу, мы перевариваем содержимое переплета и тарелок, превращая чужое в свое – в себя.

Иногда одно заменяет другое. Я знаю много книжников, пренебрегающих обедом. Правда, мне не приходилось встречать гурманов, читавших только поваренные книги. Что и неудивительно, даже муз легче собрать за столом, чем в музее. Пир – тот же храм, даже если мы устраиваем его на подоконнике. Всякое застолье – высшая форма общения. Ничто так не развязывает языки, как еда, когда мы делим ее с другими. Трапеза не складывает, а перемножает участников, поднимая их до себя. Поэтому греки считали, что в уединении едят только рабы, которых они не отличали от животных. В этом сказывалась прозорливость древних, видевших принципиальное различие, которое только сейчас стало и нам понятным.

Возможно, слишком поздно. Торопясь в будущее, мы шагнули в доисторическое прошлое, угодив на развилку, с которой все началось. Я имею в виду *fast food*, преступные удобства которой упраздняют бóльшую часть достигнутого за последние два миллиона лет.

С антропологической точки зрения быстрая еда – решительное отступление. Ведь чаще всего ее потребляют в одиночку, да еще на ходу. Сегодня люди часто едят там, где застанет их голод. Представьте, если бы и остальные естественные отправления мы справляли таким же немудреным образом. Все, что можно съесть стоя, не стоит того, чтобы это делать. Питаясь по пути, мы пятаемся от оседлого образа жизни к кочевому. Механизировав кулинарию, мы профанируем таинство обеда, возвращаясь к жвачным. Разменивая священное чувство

голода на невнятную сосиску, мы теряем уважение к кухне, которая, как говорит нам теперь наука, и сделала нас людьми.

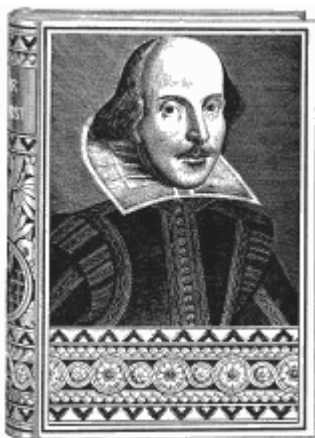
Такое не может пройти даром. Эволюция не прощает обратного хода, наказывая быстро, жестоко, наглядно.

Об этом свидетельствует роковой опыт Америки, первой открывшей быструю еду и заразившую ею весь мир. Как утверждает, переходя на прозу, самая свежая статистика, шестеро из каждых десяти американцев весят больше, чем им следует. Еще хуже, что число не просто толстых, а больных ожирением людей за последние двадцать лет удвоилось.

Нельзя сказать, что Америка не пытается похудеть. Каждый третий ее житель сидит на диете. Однако 95 процентов набирают прежний вес, как только ее прекращают. И в этом нет ничего странного. Американцы все время едят – как голуби. Беда в том, что здесь даже легкий голод привыкли считать болезнью. Ее излечивает удобная и бесполезная еда – гамбургеры, чипсы, хот-доги. За важным исключением свежесдобитой пиццы, *fast food*не готовится, а составляется. Повара здесь заменяет конвейер, рецепт – инструкция, тонкий вкус – ничем не оправданные калории, которые гасят позывы желудка, не дав им добраться до души.

Невнимательное отношение к собственному аппетиту, который губят чем попало, оборачивается болезненной тучностью, причем – ранней, ведь в Америке не возбраняется закусывать во время урока или лекции.

Выход из опасной ситуации – возврат к предкам, открывшим радости обеда вовсе не для того, чтобы мы тащили в рот первое, что попадает под руку. Как показывает практика главных чревоугодников мира – французов, вкусная еда не бывает вредной – если, конечно, относиться к каждому обеду как к упоительному приключению.



Я читал Похлебкина более четверти века, прежде чем довелось с ним познакомиться, и то заочно. Слишком велико было расстояние между Нью-Йорком и его подмосковным Подольском. К тому же Вильям Васильевич, несмотря на миллионные тиражи своих книг, жил скудно. У него даже телефона не было. Этому обстоятельству я обязан нашей перепиской. Его письма – неспешные, подробные, внимательные, учтивые – отличала та же добротная литературная манера, которая подкупает в его кулинарной литературе.

Последнее слово, пожалуй, требует пояснений. Дело в том, что я привык считать книги Похлебкина с приятно сухими, по-акмеистски неброскими названиями – «Чай», «Все о пряностях», «Приправы» – не только образцовыми кулинарными пособиями, но и отменной прозой. Как раз в этом не все отдают себе отчет. Обидно, несправедливо, но виноваты тут не автор и не его читатели, а отечественная словесность, не приспособленная для такого жанра, как кулинарная эссеистика.

Вот что об этом писал Похлебкин: «У русской классики была своя вечная тема „путей развития России“, и здесь она достигла значительных идейно-художественных высот. Однако именно гражданственность нашей классики объясняет почти полное отсутствие в русской литературе XIX века кулинарного жанра, широко распространенного в литературах Западной Европы, где в области кулинарной художественной литературы были свои классики: имена Брийа-Саварена, автора „Физиологии вкуса“, и Гримо де ля Рейнера, написавшего „Альманах гурманов“, произносятся и почитаются до сих пор не только во Франции, но и во всей Западной Европе с не меньшим пиететом, чем имена

Расина и Мольера».

Поскольку в России не было традиции «кулинарной художественной литературы», о которой говорит Похлебкин, то к гастрономической теме привыкли относиться со снисходительной иронией. И зря. «Здоровый человек с благородным складом ума, – сказал Теккерей, – наслаждается описанием хорошего обеда не меньше, чем самой трапезой». Кулинарную прозу – «элегантный призрак съеденного обеда» – не следует путать с обычными поваренными книгами. Хотя тут есть и рецепты, читают такие тексты для другого. Каждому блюду сопутствует особое настроение, каждый рецепт окрашен личным отношением, каждый обед описан в своем эмоциональном регистре. Такое сибаритство требует оправдания.

Автору часто приходится защищаться от тех, кто считает, что он тратит литературный дар на пустяки и безделки. Но гастрономическое искусство, как и театральное, мимолетно: оно оставляет следы лишь в нашей памяти.

Вот эти воспоминания о волнующих и радостных событиях, пережитых за столом, и составляют сюжеты кулинарной прозы. Не зря так прекрасны описания еды в классической литературе, в том числе русской. Из Гоголя или Толстого можно было бы извлечь том блестящей кулинарной эссеистики. И это была бы книга, наполненная высокой поэзией, книга, воспевающая красоту русского быта. Частично эту задачу выполнил Похлебкин в книге «Кушать подано!», о которой еще пойдет речь.

Кулинарная художественная литература способна объединить низ с верхом, тело – с духом, желудок – с сердцем, низменные потребности – с духовными порывами, прозу жизни – с ее поэзией. Именно такой литературой и занимался Вильям Васильевич Похлебкин.

Кулинарная проза знает такое же разнообразие жанров, как и обыкновенная. Поскольку меня всегда интересовала эта область, я собрал неплохую гастрономическую библиотеку. К сожалению, в новейших кулинарных текстах, которых сейчас в России выходит немало, чаще всего царит безвкусная распущенность, стёб. Еда, конечно, по своей природе оптимистична, а значит, связана с юмором. Однако поскольку у новых авторов как у Чехова или Гоголя не выходит, то юмор им заменяет юморок.

К Похлебкину все это отношения не имеет. Он писал сухой, трезвой, лаконичной, предельно точной, терминологически однозначной прозой, отличающей книги тех старых натуралистов, стилем которых восхищался Мандельштам. Похлебкин – не поэт, а ученый, крупный историк, отнюдь не только кулинарный, и писал он настоящей научной прозой, чья поэзия бесстрастной

точности выигрывает от своего экстравагантного предмета.

Области научных интересов Похлебкина – гастрономическая история, семиотика кухни, кулинарная антропология. Одна из центральных тем Похлебкина – психосоциология русской кухни.

Заслуга Похлебкина в том, что он не только открыл русскую кухню для толком не знавшего ее поколения, но и очистил ее от семи десятилетий кулинарного варварства. Объясняя принципы отечественной гастрономии и восстанавливая давно забытые рецепты, Похлебкин охранял национальное достояние. В сущности, это – кулинарная экология. Каждое выуженное из Леты блюдо – не менее ценно, чем отстроенная церковь или спасенная икона. Так, Похлебкин реконструировал редчайшее древнерусское кушанье – кундюмы: «Кундюмы, или кундюбки – старинное русское блюдо XVI века, представляющее собой своего рода пельмени с грибной начинкой... но в отличие от пельменей кундюмы не отваривают, а вначале пекут, затем томят в духовке».

За всеми историческими разысканиями Похлебкина следить не менее увлекательно, чем за перипетиями детективного романа. Чего стоит, скажем, его описание специфических пасхальных принадлежностей. Среди них меня особенно поразила четверговая соль: «Приготавливается только в России и только раз в году, к Пасхе. Для этого крупную каменную соль толкут в ступке (брать йодированную мелкую соль нельзя!), смешивают с густой квасной гущей, растворяя тем самым соль, и затем выпаривают эту смесь на сковородке на медленном огне. По остывании смеси отвеивают ссохшуюся квасную гущу от соли. Соль должна иметь слегка кофейный (бежевый) цвет и особый приятный вкус. Только с четверговой солью едят пасхальные яйца».

Когда я написал Вильяму Васильевичу о поразившем мое воображение рецепте, он с некоторой обидой ответил, что я замечаю в его сочинениях одних «муравьев». Впрочем, тут же добавил, что «муравей» этот «исчезнувший, реликтовый». За сим следовал чудный исторический анекдот: «В 1843 году русское посольство в Париже поручило ведущему тогда повару Франции г-ну Plumge приготовить пасхальный стол, в том числе и четверговую соль. Француз не смог, хоть бился двое суток. Он просто не знал, что и как делать. Русские дипломаты тоже не смогли ему объяснить. Они ее ели, а как сделать – не знали. Дали депешу в Баден-Баден, где были русские, и случайно нашелся человек, который сообщил рецепт».

Это – лишь несколько примеров, взятых почти наугад из мириада фактов, рассыпанных по книгам Похлебкина. Фантастическая эрудиция, академическая добросовестность и

широта не только гуманитарного кругозора превращают каждую из них в увлекательную и строго научную монографию. Причем написаны они в русле лучшей сегодня французской исторической школы, связанной с журналом «Анналы», которая постулирует примат частных вопросов над общими исследованиями. Если благодаря коллективным усилиям французов вышла эпохальная «История частной жизни», то Похлебкин писал ту же частную историю российской жизни начиная с самого приватного занятия – обеда.

Еще одна специфически похлебкинская тема – «Кулинарные мотивы в русской литературе». По-моему, равнодушным она не может оставить никого: без обыкновенной пищи жить нельзя, а без духовной – не хочется. Целиком этому сюжету посвящена одна из лучших книг Похлебкина – «Кушать подано!». Ее содержание раскрывает подзаголовок «Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии с конца XVIII до начала XX столетия». В этом сочинении автор вычленил кулинарные инкрустации из хрестоматийных текстов, чтобы восстановить, описать и прокомментировать кулинарный антураж, сопровождавший российскую Мельпомену от Фонвизина до Чехова.

При таком анализе гастрономическая деталь служит метафорой душевного состояния героя или сюжетной коллизии пьесы. В совокупности они создают общий кулинарный пейзаж того или иного автора той или иной эпохи. Действующие лица пьесы «Женитьба», начиная с главного героя по фамилии Яичница, – «субъективированные закуски или напитки, принадлежность закусочного стола». Гоголь формирует пародию на закусочный стол, который мог бы присутствовать на несбыточной свадьбе. Это: «Яичница, селедка, черный хлеб, шампанское, мадера». Такое меню, объясняет автор, – насмешка Гоголя над опошлением святого на Руси понятия еды.

Похлебкин вставляет свою гастрономическую роспись в социально-культурный контекст, что неожиданно придает его, как всегда, сдержанному сочинению отчетливый гражданский пафос. Не отходя далеко от кухни, он сумел высказаться и по острым проблемам современной политики. При этом Похлебкин стилизовал авторский образ под основательного, тяжеловесного, консервативного наблюдателя нравов, напоминающего фонвизинского Стародума. В этой, как и в других книгах, Похлебкин достойно защищает свои глубоко патриотические убеждения, отнюдь не ограничивающиеся отечественной кухней. Напротив, он специально оговаривает: «Совершенно недостаточно любить ботвинью, поросенка с кашей и подовые пироги со щами,

чтобы считаться русским патриотом».

Однажды я решил воспользоваться знаниями Вильяма Васильевича, чтобы соединить русскую литературу с русской кухней на нью-йоркской почве. На Манхэттене есть ресторан-клуб «Самовар», которым управляет мой старый товарищ Роман Каплан. Вот я и предложил ему подавать русские литературные обеды. За меню было естественно обратиться к Похлебкину.

Вскоре пришел обстоятельный и точный ответ: «Имеются по крайней мере 20–25 исторических русских деятелей (государственных, культурных, военных), которым посвящены (и носят их имена) по меньшей мере 45–50 блюд. Что же касается Гоголя и Пушкина, то я сконструировал их обеды на основе изучения их пристрастий. Это, так сказать, теоретически-научно-обоснованные писательские меню, а не реальные. Они могут считаться типичными или характерными для их вкусов».

Мне кажется уместным закончить этот опус двумя классическими – во всех отношениях – меню, которые реконструировал Вильям Васильевич.

Итак, пушкинский обед, как уточняет Похлебкин, русский – в отличие от французского, ресторанного – домашний обед, который он мог съесть в собственной усадьбе или в гостях у Вяземского:

## **ЗАКУСКИ**

Осетрина (*отварная или заливная или горячего или холодного копчения*)

Телятина холодная с огурцом соленым

Водка: «Московская», лимонная, тминная

Хлеб: черный ржаной, белый кислый (*домашний*)

## **ПЕРВОЕ**

*Зимой*– щи суточные с кислой капустой

*Летом*– щи свежие ленивые

## **ВТОРОЕ**

Гусь, с капустой тушеный

Пожарские котлеты (*куриные*)

Грибы, жаренные в сметане

Вино: красное кахетинское или бордо

### **ТРЕТЬЕ**

Чай с ромом

Варенье (*клубничное, земляничное, малиновое*)

А вот обед, который заказал бы Гоголь:

### **ЗАКУСКИ**

Грибы маринованные

Семга малосольная. Картофель в мундире

Хлеб: ржано-пшеничный

Водка: «Московская особая»

Горилка с перцем

### **ПЕРВОЕ**

Щи свежие (*ленивые*) со сметаной

Приклад: пироги мясные подовые

### **ВТОРОЕ**

Лабардан (*треска отварная с яйцом крутым рубленным, картофелем отварным и соленым огурцом*)

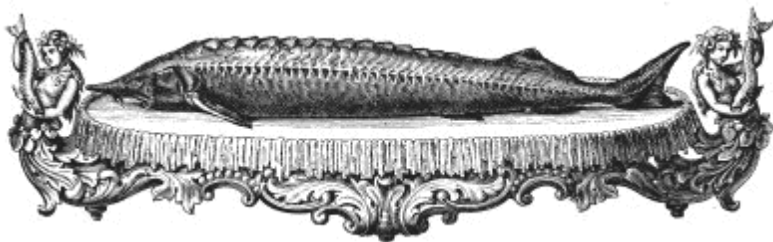
### **ТРЕТЬЕ**

Арбуз

Чернослив со сливками

Чай с вишневым вареньем

## Пир во время чумы



При Сталине я прожил только первые 18 дней. Остальные годы мы провели врозь. Я – в России и Америке, он – в истории, которая рассказывала нам все больше правды о сталинском времени. Как ни странно, правды этой никогда не было слишком много. Сталинскую эпоху, кажется, нельзя исчерпать – ни вырванными из архивов признаниями, ни свидетельствами очевидцев, ни усердием историков, ни исповедями политиков, ни прозрениями поэтов. В ней всегда остается неразъясненный остаток, способный регенерировать уже совсем в другое время – в другом веке. Как будто тогда, 5 марта 1953 года, Сталин умер не совсем. Неокончателность его кончины чревата почти мистическими некроэфектами, завораживающими и нынешнюю культуру. Она все еще озадачена тайной, которую Сталин не унес в могилу и тогда, когда его тело вынесли из мавзолея, чтобы наконец предать земле. Обеззараживающий слой кремлевской почвы оказался недостаточным, чтобы погрести под собой труп.

Даже с революцией истории было проще справиться. Мир усвоил ее урок, приняв в себя, скажем, бесспорные достижения русского авангарда. Порожденный революцией и, отчасти, породивший ее, он давно уже нашел себе безопасное место – в музее. Но сталинская культура по-прежнему бездомна, как призрак. Бестелесность делает ее менее уязвимой. Не дав своих гениев, способных вскрыть ее сущность так же глубоко, как это сделали с революцией Малевич и Платонов, сталинская эпоха растворилась в духе своего времени, заражая собой и наше.

Об этом свидетельствует русский интернет: «Люди ждут возвращения Сталина, ищут его следы, считают дни, оставшиеся до его прихода. Говорят, что если приложить ухо в поволжской степи под Сталинградом, можно услышать его шаги».

Тоталитаризм рассчитывал расписаться на страницах вечности нерушимой сталью. Но подлинным объектом его творчества стали человеческие души. Не ржавые руины рабских строек, а сталинский миф оказался самым долговечным

продуктом той трагической эпохи, что в совершенстве освоила жуткое искусство – устраивать пир во время чумы.

При всем этом от сталинской эры осталось на удивление мало весомых артефактов. Не зря аналитики тасуют все те же три карты – московские высотки, ВДНХ, метро. Как ничтожен этот набор для эпохи, убившей ради своей славы десятки миллионов. Даже политическая карта, в которой многие видели наиболее надежный вклад режима в историю, давно уже стала неизвестной.

В поисках емкой и амбивалентной метафоры, способной передать парадоксальную природу сталинского режима – его эфемерную монументальность, я набрел на одно историческое событие, которое может служить эмблемой эпохи. Это – серия банкетов на Ялтинской конференции, состоявшейся в феврале 1945 года. О политических последствиях этой встречи, определившей на полвека судьбу послевоенного мира, известно, конечно, всем, но только историк-кулинар Вильям Похлебкин восстановил подробности грандиозной акции, которая сопровождала переговоры союзников в разоренном дотла Крыму той тяжелой, все еще военной зимой.

Для конференции было приготовлено дворцовое жилье на 350 человек, построены два аэродрома, две автономные электростанции, созданы водопровод, канализация, прачечные и бомбоубежище с железобетонным накатом в 5 метров толщиной.

Но главное – поистине ритуальное действо – происходило за обеденным столом. Описание этого кулинарного спектакля поражает титаническим размахом. Похлебкин пишет: «Сталин играл решающую роль и в этих чисто гастрономических сферах, ибо внимательно следил за тем, чтобы организовать стол именно так, что он мог бы ошеломить другую сторону ассортиментом, качеством, невиданным содержанием советского меню и, в конце концов, „подавить противника“ кулинарными средствами».

За 18 дней было устроено все необходимое для проведения невиданных со времен Людовиков банкетов. Об этом говорится в докладной записке Берии Сталину: «На месте были созданы запасы живности, дичи, гастрономических, бакалейных, фруктовых, кондитерских изделий и напитков, организована местная ловля свежей рыбы. Оборудована специальная хлебопекарня, созданы три автономные кухни, оснащенные холодильными установками, в местах расположения трех делегаций (в Ливадийском, Юсуповском и Воронцовском дворцах), для пекарей и кухонь привезено из России 3250 кубометров сухих дров».

Под словом «живность», расшифровывает Похлебкин,

имелись в виду «ягнята, телята, поросята, упитанные бычки, индейки, гуси, куры, утки, а также кролики».

Огромных усилий потребовала сервировка: «Для нее потребовалось „3000 ножей, 3000 ложек и 3000 вилок, а также 10 000 тарелок разных размеров, 4000 блюдец и чашек, 6000 стопок, бокалов и рюмок. Все это надо было достать в стране, в которой 35 миллионов мужчин были мобилизованы в армию, потерявшую к этому времени свыше 10–12 миллионов человек, в стране, где пять лет не выпускалось ни одного столового прибора, причем за все эти годы миллионы таких бьющихся хрупких предметов были уничтожены в военной и эвакуационной суматохе“».

За вклад в работу Ялтинской конференции, результаты которой (по мнению Похлебкина) во многом определила беспрестанная череда банкетов, власти отметили наградами целую армию прислуги. Награждены орденами и медалями 1021 человек. Причем непосредственно поварскому, официантскому и иному обслуживающему персоналу достались 294 награды, то есть почти треть.

Читая эти детальные до нудности описания, нельзя отделаться от впечатления варварской, кощунственной роскоши. Кажется, Сталин запугивал союзников, ставших соперниками, не царским угощением, а готовностью к жертве. «Жратва» и «жертва» – слова одного корня и общего происхождения.

В ялтинском пиршестве на костях видится архетипический жест сталинской культуры. Он настолько многозначителен и многозначен, что в нем, как в голографическом изображении, открываются все черты эпохи. Ведь, чтобы понять всякую эпоху, как учил Шкловский на примере «Броненосца „Потемкина“», нужно идти не вдоль, а поперек темы. Вот банкеты в Ялте и дают такой поперечный срез времени. Мне даже кажется, что вокруг этого сюжета можно было бы снять глубокий фильм. Правда, для этого потребовалось бы осуществить абсурдную фантазию – соединить усилия Алексея Германа с Никитой Михалковым. Такого неосуществимого симбиоза требует двойственность символического акта, воплотившего противоположные и потому потаенные смыслы сталинского проекта.

С одной стороны, нас удивляет феноменальная эффективность государственной машины, сумевшей имитировать собственную бесперебойность. С другой – поражают бесцельность и бестактность, точнее – бесчеловечность этого пира. В сущности, Ялта оказалась потемкинской деревней, которая никого не могла обмануть. (Рассуждая житейски, союзники с их ленд-лизом не могли не знать, в каком состоянии находилась советская страна к

концу войны.)

Смысл кулинарного чуда, что бы ни писал об этом Похлебкин, следует искать за пределами политики – в архаических глубинах мифологического сознания. В рамках этих категорий, которые часто оказываются единственно пригодными для описания сталинской истории, ялтинские банкеты – гекатомба. Грандиозное, внушающее трепет жертвоприношение богам войны, которые должны в благодарность за тучное угощение дать Сталину власть над миром. Ритуальный характер мистерии, в которую превратился дипломатический обед, подчеркивают сверхъестественные усилия, потребовавшиеся для его приготовления. Чтобы сотворить такое, надо было одержимо верить в магическую силу обряда.

Безумное изобилие входило в такой контраст с окружающей нищетой и голодом, что одно как бы упраздняло другое. Фикция замещала действительность, потому что была несопоставима с ней. Не способный к тотальному преображению мира, режим заменял его собственными символами. Власть, считавшая себя абсолютной, на самом деле могла себя реализовать лишь на отдельных, ритуально выделенных фрагментах социального пространства – на сакральной территории храмовых участков, где располагался вождь или его истукан.

В книге «Тоталитарное искусство» Игорь Голомшток упоминает два характерных эпизода, иллюстрирующих эти патологические отношения с действительностью: «В декабре 1941-го, когда танки Гудериана, исчерпав запасы горючего, остановились на подступах к Москве, на одну из подмосковных станций пробился немецкий железнодорожный состав. Но он не привез умирающей армии ни горючего, ни продовольствия, ни зимнего обмундирования. Вагоны были нагружены плитами красного мрамора для памятника Гитлеру в Москве. В 1943-м мозаичные плафоны для третьей – самой парадной – очереди московского метро набирались в заблокированном Ленинграде, и специальные самолеты переправляли оттуда в столицу радостные образы советских людей, шагающих навстречу счастью под водительством великого вождя».

Эти истории раскрывают общую природу тоталитарной власти, черпавшую силу в ритуальных манипуляциях. Пожалуй, большой стиль, свойственный, как считают, этой эпохе, можно было бы назвать магическим реализмом с не меньшим основанием, чем всю латиноамериканскую прозу. Сталинская культура не изображала реальность, а заклинала ее. Магическое сознание режима, строившего себе, по выражению Пелевина, новые «психические этажи», осталось неразгаданным

наследством. Им до сих пор пытаются распорядиться постсоветская культура. Не ленинские «комиссары в пыльных шлемах», которыми еще бредили шестидесятники, а слепая и могучая сталинская вера в пластичность первичного сырья – жизни как таковой – завораживает новое русское искусство (вспомним Пелевина, Сорокина, Сокурова). Оно ищет в своем темном прошлом зашифрованную инструкцию к изготовлению реальности, чье искусственное происхождение нам открыл постмодернистский век.



Мы – то, что мы едим. Не только в физиологическом смысле, но и в культурном. Каждое старинное народное блюдо – аббревиатура всей национальной культуры. Поэтому так болезненна унификация гастрономических привычек. Иногда она угрожает самому существованию самобытной культуры.

Скажем, одна из наиболее необычных и по-своему утонченных культур – эскимосская – стала исчезать прямо на глазах изумленного мира всего лишь потому, что эскимосам запретили китобойный промысел. Однако именно эта охота и позволяла северным народам выжить там, где никто больше не мог. Увидев, к чему приводит эта политика, даже «зеленые» забили тревогу, и сейчас эскимосы вновь охотятся на китов, что позволяет им сохранить не только кулинарные обычаи, но и всю этнографическую структуру.

Этот пример – экзотический случай общей тенденции. Глобализация уже вторглась на нашу кухню, и нам остается понять, что она несет с собой, чем угрожает и что обещает.

Проще всего, конечно, за этими процессами проследить там, где они протекают публично, – в ресторане. Душа народа скрывается в желудке и раскрывается в ресторане, особенно – в американском. Ведь именно в Новом Свете родилась концепция конвейерного питания, заразившая мир.

Европейский ресторан, привыкший обслуживать высший свет, до сих пор имитирует аристократический обиход, называя посетителей гостями. Ресторан в Старом Свете – вроде арендованного фрака: роскошь для бедных, халифом на час тут может быть каждый. С клиентами, помня о своем прошлом, европейский ресторан обращается с отеческим участием, предусматривающим кулинарный патернализм: меню здесь – прерогатива не гостей, а хозяина. Знаменитые рестораны напоминают театры, где режиссер, такой, как великий лионский повар Поль Бокюз, ставит каждый обед не столько для чужого удовольствия, сколько для собственной славы.

Ко всему этому ресторан Нового Света не имеет решительно никакого отношения. Начать с того, что он открыл Америку с другой стороны – в Сан-Франциско. Золотая лихорадка, оставившая мужчин без женщин, а значит, без обеда, вынудила этот город завести сеть общепита, особенности которого предопределили гастрономическую судьбу страны. На фронтире еда была скорее необходимостью, чем развлечением. До сих пор американский ресторан все еще предпочитает деловой ланч приватному и легкомысленному ужину. Порок здесь не любят смешивать с хлебом насущным: едят, пьют и танцуют в Америке в разных местах. Та же нервная и торопливая золотая лихорадка, которая, в сущности, так и не кончилась, изобрела и самообслуживание. По-детски восхитившая Хрущева, эта система умеет ценить время и самостоятельность клиента.

Выросший на Диком Западе американский ресторан культивирует свободу. Даже те заведения, что не обходятся без официанта, подражают демократическому кафетерию с его утрированной независимостью выбора. Заказ оборачивается долгим диалогом о нюансах салата, степени прожаренности мяса и составе гарнира. И на обеде американец хочет оставить отпечаток своей личности. Зато в Старом Свете ресторан уважает вкус повара больше, чем клиента, поэтому тут даже соль не всегда ставят на стол.

Еще одна особенность американских ресторанов – их любовь к экзотике. В Старом Свете считается, что в ресторане кормят как дома, только лучше. Это и есть дом напрокат, призванный устраивать семейное, дружеское или светское застолье. Ресторан в Европе приручен и одомашнен – чуть ли не супружеские узы связывают его с завсегдатаями. Но если европеец обычно ходит в ресторан как в гости, причем – к родственникам, то американец часто отправляется в ресторан как в путешествие: заморская еда – заграничный отпуск скряги. От ресторана в Америке ждут скорее приключений духа, чем тела, удовлетворения не столько гастрономического, сколько этнографического любопытства. Поэтому в Старом Свете ресторан создается под повара, в Новом – вокруг национальной кухни. Повара же может не быть вовсе – его роль играет анонимный, принадлежащий целому народу рецепт.

При всей показной чужеродности американского ресторана есть в нем что-то от гоголевского «иностранца Федорова». Слишком часто его напористая экзотичность оказывается липовой. По-настоящему успешно акклиматизируется тут та кухня, что, убирая лишнее и добавляя необходимое, готова подлогом оплатить билет в Новый Свет. Индийские рестораны уменьшают количество пряностей, японские – увеличивают

порции, китайские прячут от впечатлительных клиентов змей, корейские – собак, украинские – сало, французские – цены. Только в результате таких бесчисленных компромиссов получается настоящий американский ресторан – свой и чужой сразу.

Наглядным образцом такого заведения является конечно же пресловутый «Макдоналдс», считающийся орудием американского кулинарного империализма. Гамбургер, которым чаще всего кормит посетителей «Макдоналдс», – незаменимая часть американского обихода. При этом гамбургер ближе скорее американской душе, чем желудку. В этом сказались те странности любви, что соединили этого простого немецкого эмигранта с Америкой.

Гамбургеры, действительно придуманные, но и забытые в Гамбурге, появились в Новом Свете в середине XIX века. За прошедшее время гамбургер приобрел свою классическую форму: сегодня это более или менее произвольная комбинация рубленого мяса, хлеба, овощей и салфеток, мало отличающихся по вкусу друг от друга. Гамбургер не готовится, а составляется из готовых элементов-кубиков. Он – не плод элитарного искусства повара, а итог доступной каждому игры, вроде детского конструктора. И все же Америка, а за ней и весь мир, не может устоять перед незатейливым и вредным соблазном (в одном бигмаке больше жиров, чем в нормальном дневном рационе). Разгадка секрета – отнюдь не в гастрономических достоинствах гамбургера, бесспорно уступающего хорошей русской котлете. Тут виновата метафизика. «Макдоналдсы» предлагают безгрешную пищу – ею можно кормить ангелов. Продукт высокой технологии, а не сельского хозяйства, обед теряет земное, плотское, животное происхождение: мясо берется из холодильника, соус – из банки, булки растут на деревьях. Такой игрушечный обед можно и нужно есть по-детски – руками. Да и сама стерильная, нежная, как бы уже прожеванная пища напоминает о сытной и безмятежной жизни в материнском чреве.

Неудивительно, что храм гамбургеров – «Макдоналдс» – служит Америке запасной семьей. Погружаясь в его знакомую утробу, американец чувствует себя у родного очага. Перемещаясь, он несет этот очаг с собой, что и называется макдоналдизацией планеты.

Но по-настоящему грехи «Макдоналдса» искупают его конкуренты. Привычка к эволюционному мышлению вынуждает нас считать глобализацию простым продолжением колониализма – агрессией сильных против слабых, развитого общества против неразвитого, Первого мира против Третьего, Запада против

Востока и Севера против Юга. На самом деле перспектива унифицированной культуры, замазывающей глобус американской краской, – призрак закомплексованного сознания. Дорог, ведущих только в одну сторону, не бывает. Рождение планетарной цивилизации – обоюдный процесс, поэтому встречающая волна перемен с такой силой обрушивается на Запад, что все стремительнее подмывает и его устои. Это отражается и на мировой кулинарии. Напав на «Макдоналдсы» с их высокотехнологической продукцией, мы не замечаем, что сам американский общепит давно уже перестал быть собственно американским.

Скажем, самая популярная сегодня во всем мире быстрая еда – *fast food* – отнюдь не пресловутые гамбургеры, а пришедшая из Италии (точнее, из Неаполя) пицца. Сейчас филиалы популярных в США пиццерий работают в 90 странах. Пицца успешно завоевала планету потому, что научилась к ней приспосабливаться. Сохраняя базовые ингредиенты, она использует местные традиции. В Индии добавляют карри, в Китае – моллюсков, на Карибских островах – рыбу. Примерно то же сейчас происходит в Европе с ближневосточным шашлыком-кебабом, вытесняющим традиционные сосиски. Другой пример – суши, рисовый колобок с сырой рыбой. Этот японский бутерброд давно стал незаменимой принадлежностью нью-йоркского, а теперь и московского ланча. Сегодня каждая страна вносит свой вклад во всемирный интернационал еды. Поэтому настоящий вопрос не в том, как бороться с глобализацией, а в том, как участвовать в ней.

Здесь открываются огромные перспективы и у русской кухни. До сих пор ее главный вклад в мировую кулинарию – икра и водка – был слишком тесно связан с праздниками. Пора подумать и о буднях. Первым, конечно, приходит в голову традиционный пирожок. Великий знаток и хранитель российских гастрономических традиций Вильям Васильевич Похлебкин в своем шедевре «Национальные кухни наших народов» описывал пирожки с энтузиазмом и уважением.

«Они занимают на русском столе видное и всегда почетное место. Это одно из тех подлинно национальных изделий, которое дошло до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния. С расширением различных форм внедомашнего труда, пироги стали брать с собой на работу, в дорогу. Именно в этот период родилась пословица „В пирог все завернешь“».

В этой деловитой, как все у Похлебкина, оде пирожкам перечислены как раз те качества, которые могут помочь русской кухне отвоевать себе законное место – хотя бы для будничного, офисного ланча. Ведь, в сущности, пирожок – это русская пицца. Удобные как раз для еды вне дома, в обеденный перерыв, дешевые, сытные и разнообразные пирожки – удачный ответ на вызов макдоналдизации. Они это доказывают на практике.

Так русский пирожок вносит свой вклад в разрешение общего для всей постиндустриальной культуры парадокса. Суть его в том, что планетарная цивилизация одновременно стремится к унификации и боится ее. Чем более одинаковым становится мир, тем выше в нем ценятся локальные черты, национальное своеобразие, всякого рода традиционализм, все, что противостоит универсалистским тенденциям планетарной культуры. Это – вопрос не этики, а коммерции. Быть непохожим – выгодно, местное сегодня дороже привозного. Используя локальные ресурсы своеобразия, планетарная цивилизация формулирует принципы того более гуманного жизнеустройства, которое поможет глобализации обзавестись человеческим лицом – и желудком.



Опытные путешественники, в какой бы город им ни довелось попасть, первым делом отправляются на базар. Если в городе нет базара, то это и не город, но такое случается только в зажиточной Америке. Ведь чем беднее страна, тем богаче ее рынки – отсталая экономика не терпит посредников.

Когда-то базар был причиной города, теперь он часто служит ему оправданием. Посмотреть новые места можно и из самолета, но сдружиться с ними удастся лишь на рынке. Желудок – родина души, и базар позволяет познакомиться с ее окрестностями. Его фамильярная бесцеремонность никого не подводит. Базар сразу берет быка за рога и ведет вас на кухню. В гостиной вы успеете побывать сами, когда откроют музеи, в столовую вас отведут корыстные рестораторы, в спальню – как повезет, но, начав день на рынке, вы проведете его своим среди чужих.

Поженив историю с географией, базар образует живой колодец в древность. Здесь продают то же, что сто лет назад, и двести, и триста. Археология съедобного связывает человека с родиной мертвым узлом кулинарных привычек и природных условий. Умный базар – триумф местного над привозным, глупый – вырождается в супермаркет.

Всякий город невозможен без базара, но только на Востоке базар бывает городом. Таков Фес, арабская столица Марокко, которую ЮНЕСКО справедливо считает последней обителью Средневековья. Здесь нельзя не заблудиться, но потеряться вам не дадут стены, надежно запирающие толпу, составленную из людей, ослов и мулов (верблюды остаются за воротами).

Попав на восточный базар, вы неизбежно становитесь его частью: торгуетесь с чеканщиком, пьете мятный чай на коврах арабской кофейни, обедаете кебабом в подозрительной обжорке, лакомитесь пятнистой халвой с лотка мальчишки-разносчика, утоляете жажду у гремящего медью водоноши, пытаете судьбу у

звездочета, остерегайтесь лучших в мире карманников и толпитесь без всякого дела, потому что степенно прогуливаться тут негде.

Очень скоро рыночная круговерть укачивает до дурноты. Как в лесной чаще, пространству тут не хватает горизонта, на котором мог бы отдохнуть глаз. Не справляясь с пестротой впечатлений, мозг впадает в дрему, а оставшаяся без управы личность отдается на волю базара.

По-другому экзотичны базары в Андах. Если в Старом Свете рынок умеет заменять город, то в Новом он может предшествовать ему, являя собой единственный оплот цивилизации. Ее здесь всю исчерпывает взгромоздившийся на пьедестал из картонных ящиков телевизор. По воскресеньям он показывает футбол, а в будни цивилизация не работает. Вокруг голубоглазого идола нежно бурлит базарная жизнь. Тихие, как их ламы, индейцы торгуют только необходимым. Во-первых, листья коки, без которой в этих высокогорных краях не выжить, во-вторых, пятьдесят видов картошки, ни один из которых на своей родине не похож на ту, что мы любим, – с укропом, в-третьих, мохнатые морские свинки на жаркое – попав на тарелку, они становятся неотличимыми от крыс, и тогда уже жалеешь не их, а себя.

Но все-таки самым необычным базаром в моей жизни был тот, возле которого я вырос. Отделавшись от причуд нетривиальной экономики, рижский рынок теперь считается лучшим в Европе. Отчасти этот титул объясняет тусклое балтийское солнце, позволяющее плодам зреть без спешки, отчасти – латышский стол, охотно заменяющий обед копчеными деликатесами, отчасти – местные традиции, понимающие цветы – живыми, сыроежки – солеными, пиво – бочковым, а базар – нарядным, но больше всего, как водится, тут виноваты коммунисты.

Страх перед ними заставил довоенную Латвию обзавестись воздушным флотом. Не привыкнув сражаться, латышские генералы сделали наименее воинственный выбор. Авиацию независимой Латвии должны были составить дирижабли, напоминающие раздувшиеся от гордости кабачки. У тех и других, как известно, видимости больше сути: в кабачках – одна вода, в дирижаблях – воздух. Решив оснастить армию мыльными пузырями, рижане построили для них пять громадных гаражей, занявших изрядную часть городского неба. В них-то и разместился наш знаменитый рынок.

Каждый раз, когда практичный балтийский дух рядится Дон Кихотом, из него получается Санчо Панса. Они даже похожи:

ангары базара тоже пузаты. Под их далекими сводами нашли уют и жирные голуби, и жадные ласточки, и дерзкие чайки, и вертлявые воробьи. Вольготно раскинувшись под сенью летучих павильонов, рижский рынок до сих пор хранит все, что осталось от моего детства, – лесную землянику, преступно отказывающуюся пахнуть в Америке, картошку, не умеющую в Новом Свете быть молодой, и миноги, которые здесь считают сорной рыбой и уничтожают как класс.

Ассортимент родного базара складывается в мою интимную – внутриклеточную – биографию. Разложив ее ребус на прилавке, базар подробно рассказывает о том, как он стал мною, превратив свою плоть в мою.

Таинство этой метаморфозы наделяет рынок не меньшим символическим богатством, чем храм, театр или церковь. Соединив в себе перечисленное, базар разыгрывает величественную мистерию, посвященную, как все они, рождению и смерти.

С первым – проще. Очевидная связь плодов с плодородием наделяет базар той пасторальной эротикой, которую аристократы ценили в пастушках, пионерки – в Тургеневе, торговли – в говядине. Еда эротична уже потому, что один ее вид будит вожделение и заставляет пускать слюнки. Правда, мы, привыкнув к другим протезам сладострастия, утратили очаровательную двусмысленность кухонных сцен, которые заставляли хихикать бургеров перед изображением курицы, насаженной на вертел. Разучившись видеть в снеди буйную фантазию разбушевавшейся плоти, мы утратили чутье к похабным эмблемам плодородия, хотя на базаре они те же, что в «Плейбое»: твердое и пустое, длинное и круглое, огурец и тыква.

Прозрачно намекая на обстоятельства, ведущие к рождению, базар маскирует румянцем то, что связано со смертью. Но что есть рынок, как не похороны всего живого? Базар – полигон небытия, на котором учатся творить силы разрушения. Наливаясь соком, сорванный плод созревает уже мертвым. Лежа на прилавке, он продолжает жить – то есть стареть, умирать и гнить. Как усы у покойника, на нем растут трупные пятна, которые мы справедливо принимаем за признаки зрелости. Умело дирижируя процессом умирания, базар пользуется и тем, чем все брезгуют, – разложением. Торгуя дичью, он подолгу выдерживает ее в перьях, чтобы по дороге к падали мясо становилось мягче и вкуснее. Прикосновение смерти делает кильку пряной, селедку – сладкой, яблоко – спелым.

Не помню, кстати, яблок вкуснее тех, что мы раскладывали в целях закуски на припорошенном снегом надгробье. Схваченные

морозцем, они рдели, как пушкинские красавицы, и отличались особой сладостью. *Memento mori* в этом натюрморте не случайно, но и не умышленно: уютнее всего в Риге было выпивать на старых кладбищах, под ганзейскими дубами, у нетвердых железных крестов, на которых с трудом читались готические имена и римские цифры.

Танец жизни со смертью сделал гармоничной рыночную палитру. Базар справился с тем, от чего отступились модельеры, – с пестротой. Тошнотворное мелькание цветов вынудило моду сосредоточиться на аскетическом черно-белом варианте, оставив многоцветье природе. Мученье для глаза, пестрота, впрочем, раздражает нас не только в дешевых универмагах, но и в дорогих галереях. Чем больше цветов, тем труднее им ужиться друг с другом. Компрометируя разнообразие, пестрота маскирует серость. Зато радуга не бывает пестрой, как осенний лес, весенний луг – и обильный базар. Дерзкая смесь его урожайных цветов сливается в полнозвучный аккорд, счастливо избегая безвкусного диссонанса.

Разгадка этой гармонии в том, что базарный экспонат, в отличие от художественного, способен умереть, а значит жить. Цвет бродит в теле продукта, заряжаясь от него той энергией, что продлевает жизнь соленому груздю и квашеной капусте. Попав на картину, благородная рыночная пестрота убивается стерильностью, как маринованный огурец уксусом. Вот почему музей не заменит базара, хотя и старается.

Пасясь на тучных нивах рынка, натюрморт учился жить у мертвой природы. Цветущее разнообразие базара являло полноту существования в его самых аппетитных формах. Впрочем, базар вызывал у художника не только кулинарные, но и обыкновенные восторги. Так, охотничьи трофеи у Снейдерса предназначены для чучела, а не для того скромного застолья, которое так любили изображать его голландские преемники.

Разница красноречива, ибо она указывает на границу двух эпох, школ и культур. Фламандский натюрморт изображает сырые продукты, голландский – приготовленные. Первый крутится на рынке, второй – на кухне.

Если базар – перекресток живого с мертвым, то натюрморт – переключка сырого с вареным. Перейдя от прилавка к плите, натюрморт перебрался к магическому интерьеру. На место крестьянского двора и базарной площади пришла кухонная мистика, в которой таинство смерти сменила мистерия труда.

Прообраз социального метаболизма, кухня сделала первый шаг по той дороге от базара к фабрике, что привела нас к супермаркету.

Супермаркет – американское изобретение, давно завоевавшее ту часть мира, которая может себе его позволить, – появился на свет не из богатства, а из бедности.

Обстоятельства его рождения убоги: Великая депрессия, городские задворки. Майкл Куллен, открывший первый супермаркет в 1930 году, использовал под магазин заброшенные индустриальные помещения на окраинах. Считалось, и справедливо, что здесь все дешевле. Но в основе лежала не экономика, а психология.

Супермаркет, сделав из нужды добродетель, охотно демонстрировал всем свою бедность: чтобы лишний раз не раздражать разоренную кризисом Америку, он убрал с ее глаз посредника – продавца.

Супермаркет – эмбрион торговли: товар здесь только отпечковался от производителя и поэтому не успел обрести жирком прибавочной стоимости. Покупатель приходил не в магазин, а прямо на склад, на оптовую базу, где ему не возбранялось шарить по полкам. Тут он вел себя хозяином, во всяком случае – хозяином положения.

В первых супермаркетах с их казарменной чистотой и армейской дисциплиной еще чувствовалась индустриальная поэтика. Продукты здесь имели отчетливый промышленный, а не аграрный привкус. Штабеля банок и поленницы пакетов казались плодами того бесперебойного конвейерного труда, по которому тосковала страна, где каждый четвертый рабочий стал безработным. Супермаркет тщился если не заменить, то хотя бы напомнить Америке фабрику. Поэтому он так решительно предпочитал штучному до бесконечности размноженный серийный товар, создающий эффект безграничного и вечного изобилия: супермаркет, как природа, не терпит пустоты.

Что касается натюрморта, то, попав в супермаркет, он стал дизайном. Беда в том, что органику нельзя переделать, только – изуродовать, скажем, вырастив прямоугольные помидоры, лучше влезające в ящик. Однако кто станет обедать квадратным? Разве что космонавты. Ироническим комментарием к этим нелепым опытам стали натюрморты поп-арта. Так, одна из ранних картин Энди Уорхолла хотя и называется «Персики», изображает не фрукты, а консервную банку с ними. Не способный украсить продукт супермаркет прячет товар под паранджой упаковки.

Сегодняшний супермаркет не похож на вчерашний. Постоянно увеличиваясь в размерах, он достиг критической массы и раскололся на множество мелких магазинчиков, собранных под одной крышей: от пекарни и кулинарии до рыбной и зеленой лавки. Его функциональная геометрия расчленилась

уютными закоулками. Прямые, как палки, полки дополнились ящиками и бочками. Продукты завернулись в прозрачные одежды, чтобы показать себя, а не рекламную этикетку. И даже продавец – приветливый, но солидный, в фартуке, но и в бабочке – возвращается на свое место. Фабричный ландшафт супермаркета стал вновь напоминать натюрморты. Круг завершился – и супермаркет стал базаром.

Строго говоря, рынок эстетически самодостаточен: он – пейзаж съестного. Живописный от природы, базар дал художнику бесценный урок натюрморта, который помог живописи развести форму с содержанием. Натюрмарту свойственна тавтология породившей его вывески – «я есть то, что есть»: селедка, изображающая селедку. Избавив картину от повествовательности, он заменил ее, как говорил Мандельштам, «мудрой физиологией кисти».

Увлечшись исследованиями фактуры и приключениями света, натюрморт освободил искусство от смысла, идеи и темы. Перестав рассказывать истории, он давал высказаться изображенным предметам, превращая полотно в театр вещей.

Заразившись на базаре фундаментальной простотой, натюрморт обновлял искусство, обучая его вещной азбуке.

Никто не владел ею лучше Заболоцкого. Пророк натюрморта, придавший ему космическое значение, он умел «глядеть на предмет голыми глазами». Подчиняясь этому колдовскому взгляду, мертвая натура разыгрывала трагикомическую мистерию базара.

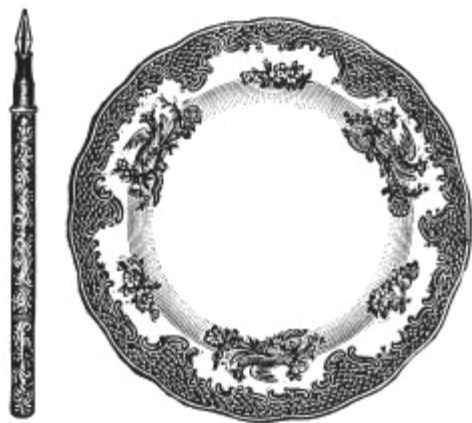
В поэтических натюрмортах Заболоцкого секс и голод правят миром, сидя за балыком:

Хочу тебя! Отдайся мне!  
Дай жрать тебя до самой глотки!  
Мой рот трепещет весь в огне,  
Кишки дрожат, как готтентотки,  
Желудок в страсти напряжен.  
Голодный сок струями точит,  
То вытянется, как дракон,  
То вновь сожмется что есть мочи,  
Слюна, клубясь, во рту бормочет,  
И сжаты челюсти вдвойне...  
Хочу тебя! Отдайся мне!

Трактую пищеварение как совокупление, Заболоцкий – вслед за природой – соединяет зачатие со смертью.

Там кулебяка из кокетства  
Сияет сердцем бытия.  
Над нею прокликает детство  
Цыпленок, синий от мытья.  
Он глазки детские закрыл,  
Наморщил разноцветный лобик  
И тельце сонное сложил  
В фаянсовый столовый гробик.

Так, увязывая сырое с вареным, как мертвое с живым, поэтика базара не только подражает мирозданию, но и исчерпывает его.



Далеко не все знают, что делать со своей библиотекой. Одни ее распродают, другие собирают, третьи передают по наследству.

Вагрич Бахчанян пошел другим путем, издав том «Не хлебом единым». Из множества чужих книг Вагрич составил одну свою, в которой ему, впрочем, не принадлежит ни строчки. Используя сочинения 319 авторов в качестве полуфабрикатов, он изготовил странное произведение, которое, видимо, следовало бы назвать концептуальной акцией.

Если я этого не делаю, то потому, что, в отличие от остальных подобных предприятий, выходка Бахчаняна, умевшего переплавлять унылый педантизм авангарда в пародию, обладает здравым смыслом, приносит ощутимую пользу и почти всегда приятна на вкус.

Для того чтобы убедиться в этом, следует принимать труд Вагрича по назначению. Эту книгу нельзя проглотить залпом, как детектив. Она предполагает неторопливую избирательность – как словарь, телефонная книга или катехизис. Тогда под вдумчивым взглядом каждая цитата разворачивается в особый сюжет, следить за которым читатель может настолько, насколько у него хватит терпения. Прочитав бахчаняновскую книгу между письменным, кухонным и обеденным столами, я хочу поделиться усвоенным, попутно продемонстрировав несколько способов употребления этого высококачественного концентрата.

как и обыкновенный, хорош тогда, когда не кичится психологией. Гастрономические подробности, особенно когда они собраны воедино посторонним, всегда красноречивы – именно потому, что случайны. Когда меню не говорит об умысле автора, оно проговаривается о его характере. Громче всего тут звучат фигуры умолчания. Возьмем, скажем, поразительную цитату из Даниэля Дефо – «корзина, до краев наполненная снедью (перечислять все, что было в этой корзине, излишне)». Что значит – излишне? Почему – излишне? Кому?

Нормальному человеку всегда важно, что едят вокруг него. Поэтому в Нью-Йорке так популярны рестораны, что сажают посетителя под колпак, чтобы прохожие смотрели в тарелку и завидовали. Дефо, однако, – продукт индустриальной эпохи. Поэтому он не жалеет страниц на описание мертвой лопаты, но презирает живую снесь, ограничивая Робинзона изюмом и козлятиной.

Другой формой негативной кулинарии отличился Чернышевский. Как многим утопистам, ему все равно, что есть, поэтому в своем алюминиевом царстве он подает «теплую пищу» и «что-нибудь такое, что едят со сливками».

Как ни странно, примерно так же обращается с кулинарными описаниями свирепый антагонист Чернышевского – Достоевский. Ему свойственно не уверенное в себе меню: «Два блюда с каким-то заливным, да еще две формы, очевидно, с бламанже».

В наши дни той же ограниченностью страдал Довлатов. В бедном наборе его кулинарных цитат появляется подозрительный «Рыбный паштет» (форшмак, что ли?), да еще «со спаржей».

Другой отбивающий аппетит прием применяет Петрушевская. Она подходит к столу с предубеждением, отчего меню ее становится мнительным: «Жареная дешевая рыбешка, сомнительная сладкая водичка, бутерброд и якобы пирожное за бешеные деньги».

### *Экзотика*

Часто соль кулинарной подробности – в ее таинственности. Но и она бывает разной. Возьмем, скажем, фантазера Жюль Верна, который путал гастрономию с зоологией и жарил все живое – «ламу, филе нанду, яйца дроф», а также «мохоррас, воровьев и ильгуэрос».

Другое дело – настоящие путешественники, которые обо всем пишут с упорным знанием дела: «Вечером китайцы угощали меня мясом осьминога. Они варили его в котле с морской водой. На

вид оно было белое, на ощупь упругое и вкусом несколько напоминало белые грибы» (Владимир Арсеньев).

Но иногда секрет остается неразгаданным, ибо автор сам не знал, о чем пишет. Видимо, мы никогда не узнаем, что имела в виду Сэй Сёна-гон, отведавшая «диковинное кушанье, именуемое священной пищей мудрости».

Зачастую, однако, тайна лежит на поверхности и дожидается, когда мы преодолеем свою лень. Скажем, почему бы не попробовать отдающий безумием, но несложный рецепт Ремарка, который не только предлагает своему герою «капусту, приготовленную с ананасами и отваренную в шампанском», но и утверждает, что это – «блюдо для правящих королей и поэтов».

### **Метафоры**

Кулинарные тропы, как и обыкновенные, ведут туда и обратно: либо автор говорит о еде, либо – еда об авторе.

Попытка украсить тарелку метафорой редко кончается успехом. Блюдо должно сказать о себе само. Если ему не хватает слов, за дело может взяться поэт, но только хороший. Например, Багрицкий, увидавший «крысью узкорылую морковь».

Беда в том, что чем лучше поэт, тем труднее ему удержаться. Вот, скажем, как распускает метафоры Мандельштам, смешивая цвет, вкус, запах и характер своего обеда: «Мясо розовых фазанов, горькие перепелки, мускусная оленина, плутоватая зайчатина».

Интереснее следить за тем, как кулинарные метафоры описывают не объект, а субъект – самого автора. Так, набоковский ассортимент свидетельствует о том, что писателю важен не вкус, а цвет съеденного: «шоколад в темно-синих чашках», «эдемски-румяное яблоко», «яркий паточный сироп наматывался блестящими кольцами на ложку».

Застолье Кафки кажется сомнамбулическим: «фрукты, растущие на возвышенности», «забитый фаршированный гусь», «детская бесформенная каша», «вкусно приготовленное жаркое из кошек». Пожалуй, это уже не метафоры, а способ жизни – мучительный и безропотный. На фоне таких кулинарных вывихов завидным здоровьем пышет опрятная и благородная кухня Булгакова. Именно с ним, отвергнув три сотни попавших в бахчаняновскую книгу авторов, я мечтал бы посидеть за столом, украшенным «до блеска вымытыми салатными листьями, торчащими из вазы со свежей икрой, цельной семгой в шкуре» и «водкой в объемистом ювелирном графинчике».

Самым причудливым образом еда ведет себя у тех писателей, которые заносят в кухню гротеск, превращая банальное застолье в драму абсурда. Родоначальником магического реализма в гастрономии следует считать Гоголя. В его непомерных обедах аппетитное соединяется с непонятным в один сюрреалистический, но, бесспорно, вкусный натюрморт: «Утрибка, которую подают к борщу, индейка со сливами и изюмом, кушанье, которое очень походит видом на сапоги, намоченные в квасе, соус, который есть лебединая песнь старинного повара, соус, который подается охваченный весь винным пламенем, рыба, приготовленная с хреном».

Идя по этому непростому пути, более поздние авторы слишком далеко отходили от кухни, пока не впали в ту кулинарную заумь, что уже не помещается в тарелке. Обэриут Введенский, например, кормил читателя «жареным звуком» и «задумчивым сыром молодецким».

Но такое в меню кажется съедобным по сравнению с блюдами из нездешней печки Милорада Павича: «Порция седой травы, два раза по миске божьих слез, один взгляд в панировке с лимоном».

## ***Викторина***

Переварив эту книгу, читатель может оставить себе на десерт отдельное удовольствие, угостив ею приятелей. Это можно сделать с помощью дразнящей аппетит викторины. Всякого, кто сможет назвать авторов нижеприведенных цитат, можно смело пригласить к обеду. С таким гостем приятно разделить не только трапезу, но и застольную беседу, лучшим предметом которой будет бахчаняновский опус.

1. “Бефстроганов, пирожное, вымя”.
2. “Здоровый, сочный кролик, чье мясо удивительно напоминает человечье”.
3. “Русский пирог с еврейским фаршем”.
4. “Женская грудь, поджаренная на решетке”.
5. “Кислая капуста. Вермут”.

*Ответы:*

1. Вен. Ерофеев.
2. Ю. Мамлеев.
3. В. Розанов.
4. Маркиз де Сад.
5. Жан-Поль Сартр.



Когда «Русскую кухню в изгнании» перевели на японский, я приехал в Токио.

Чтобы отметить событие, переводчик выбрал ресторан с непроизносимым для него названием: «Волга». Из русского в нем были стулья (редкость в японском общепите) и негр-швейцар, умевший говорить «спасибо».

Осторожно отодвинув иероглифическое меню, я предоставил выбор хозяину. Как нетрудно догадаться, он заказал нам борщ.

Первым делом наряженный матрешкой официант принес хохломские палочки для еды. Заметив мое недоумение, он безглаголиво кивнул и добавил к столовым приборам нож с вилкой.

Ложкой и не пахло. Борщом, впрочем, тоже. Его внесли позже и по частям: на квадратной тарелке лежало мясо, на овальной – свекла, в пиале – сметана.

– Что будем пить? – спросил хозяин.

– Что скажете.

– Тогда граппу, – решил он, но мне было уже все равно.

После третьей рюмки итальянского самогона, который в моей молодости назывался чачей, я раскрыл карты.

– Мне приходилось обедать, – оправдывал я «волжского» повара, – в непальской «Красной площади», где черный хлеб мажут маслом яка, и в пекинской «Москве», где стилиги разбавляли джин квасом, и в зарослях липовых «Максимов», раскинувшихся по все еще кулинарно диким просторам Нового Света. Всюду одно и то же: русская кухня, как славянская душа, не дается иностранцам. Их можно понять. Сродни нашим речам и газетам, она полна эвфемизмов и умолчаний, которые переводятся исключительно подмигиванием. Ну как объяснить чужеземцу, что слова официанта «селедочка, понимаю» подразумевают прежде всего запотевший графин? К тому же ни

один словарь, не говоря уже о кулинарной книге, не втолкует пытливому, но чуждому уму, как «закусить мануфактурой».

Конечно, русское застолье предпочитает то, что льется, но не ограничивается им. Невиданный репертуар закусок и неслыханный запас супов делает кухню России не беднее ее словесности. Беда в том, что обе плохо переводятся. Чаще всего у иностранцев получается «Княгиня Гришка» – так Ильф и Петров прозвали голливудские фильмы из русской истории.

Нашу кухню труднее понять, чем симулировать. Начать с того, что главный ингредиент русского блюда – время. Вы можете сэкономить на всем, кроме него. Тысячу лет Россия никуда не торопилась, а когда время стали подстегивать, выполняя пятилетку в четыре года, в стране появился студень из столярного клея. В советской кухне было много простодушия, но мало простоты. Никто не знал, что попадало в столовские котлеты, где плавал рыбный частик, из какой фауны делался «Завтрак туриста».

Подлинно патриотическое меню рассчитано на вечность, добрую часть которой занимает приготовление холодца, в рецепте которого интригует строка: «Шесть часов спустя повторно снять пену». Богатые щи варят два дня в трех бульонах. Кашу, как простуженную, одевают в тулуп и оставляют преть до ужина. Чтобы налепить пельмени, надо ждать зимы. Быстрее всего варится гениальная уха из живой рыбы, но для этого нужна удочка.

Вот почему я не знаю, как перевести на родной язык *fast food*. Единственная «быстрая еда» в России – колобок.

Неудивительно, что русской кухне не повезло за границей. Она вроде кириллицы: для своей – слишком самобытна, для чужой – недостаточно экзотична. Лучшее в ней либо украли соседи (шведский «Абсолют»), либо, как американцы – черную икру, объявили вне закона. Все остальное заменила универсальная приправа к славянскому обеду – балалайка.

Примирившись с неизбежным, русский ресторан за рубежом обычно говорит с кавказским акцентом.

– Ну а как же Брайтон-Бич? – прервал меня понаторевший в славистике хозяин.

– Брайтон – исключение, утрирующее правило, – отрезал я, но затуманился, вспомнив, как там все начиналось.

Досуг с матерком, рокеры с пузиком, ударники в тапочках и знакомая одесская дива, исполнявшая частушку: «Слушай, Вайль, а где твой Генис? – разобраться не могу». Когда демократия наконец победила в нашем отечестве, она повезла свою лебединую песню в Россию, а я стал есть борщ дома.

Вернувшись на Брайтон, как мушкетеры, двадцать лет спустя, я с трудом узнал окрестности. Ресторан, честно называвшийся «Одесский», перешел на латынь – теперь он *Millenium*. Среди гостей встречались смокинги, на эстраде пел итальянский тенор. Стол был накрыт с тонким минимализмом: сашими и суши. Правда, к сырой рыбе все-таки подавали вареную картошку.

Меня утешает лишь то, что Брайтон не исчез, а вернулся, как Солженицын, на родину, где я теперь часто узнаю его черты. Например, в замоскворецком «Трактире», который в именованном падеже балует посетителей твердым знаком, не только крутят Вилли Токарева, но и подают солянку, исчерпывающуюся томатной пастой и теплой водопроводной водой. Заинтересовавшись рецептом, я спросил у полового, не забыл ли повар положить язык, почки, маслины и каперсы? Посмеявшись над моим невежеством, добряк объяснил, что я перепутал простую солянку с особой, которую отличает как раз отсутствие всего перечисленного. Я понял, что русская кухня в изгнании вернулась домой, и перестал привередничать, радуясь успехам глобализации.

Между тем, оставшаяся без своего посольства за границей, наша кухня пошла по рукам. Каждый ее трактует как хочет, а хотят немногие.

В этом грустном сюжете есть счастливый эпизод, доказывающий, что в изгнании живут не только короли и диссиденты. Я говорю о бублике.

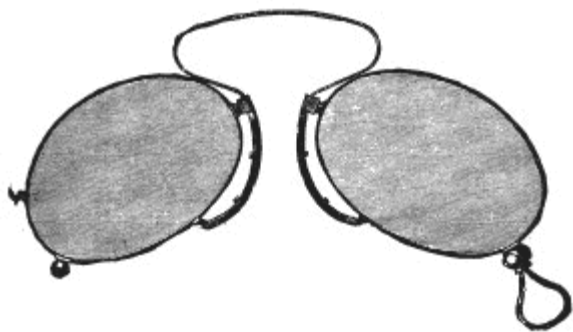
На заре XX века его привезли в Америку бежавшие от погромов евреи. В память об этом он здесь до сих пор называется на идиш: бейгел. Обнаружив, как все наши эмигранты, повышенную жизнестойкость, бублик сохранил если не содержание, то форму и секрет: перед выпечкой его крестят крутым кипятком. После этого, чего к нему ни добавишь – лососину, джем, арахисовое масло, он упорно остается собой: удачным сочетанием внешней мягкости, внутренней неподатливости и тайны непостижимой середины.

Твердо храня эти национальные черты, бублик завоевал Новый Свет как конкистадоры – не числом, а умением. Перейдя, примерно в то же время, что Набоков, на чужой язык, он втерся в доверие, чтобы выдавить с американского стола квадратный супермаркетовский хлеб, глинобитные английские маффины и вредные французские круассаны.

Раздумывая о причинах этой вкрадчивой победы, я не могу не вспомнить слова Достоевского о «всемирности русского духа». Готовый принять в себя все иноземное, бублик отдается чужому с азартом и доверием. В Техасе к нему подмешивают красный

перец, в Калифорнии посыпают сушеными помидорами, на Манхэттене подают с «Нью-Йорк таймс». Даже в Москву теперь бублик является инкогнито. Своими глазами видел вывеску на Тверской: «Канадские бейгелы». Так не об этой ли восприимчивости мечтал Достоевский, говоря о «всоединяющей русской душе»?

– Об этой, – согласился начитанный хозяин, и мы заказали баранок к зеленому чаю из самовара, похожего на борца сумо.



Говорят, что в Америке XXI века повара стали тем, чем в XX были актеры и рокеры, – звездами массовой культуры. Выйдя к экрану, не отходя от плиты, они превратили трапезу в зрелищный спорт. Но мы с Петром Вайлем, перепутав ностальгию с закуской, сели сочинять «Русскую кухню в изгнании» в 1984 году, когда хлеб в Америке был квадратным, огурцы не умели заразительно пахнуть, а ближайший магазин с хорошей селедкой находился в Голландии.

За все прошедшие годы (и издания) эта книга никого не отравила, разве что – авторов. Нам она и впрямь стоила дорого, ибо заслонила почти все, что писалось до и после. И это при том, что начало было драматическим.

Первой попав на родину, «Кухня» нашла приют в самом дерзком перестроечном издательстве. Бросив прежней системе вызов (в том числе и нашей книжкой), оно впервые объединило поэтов с буржуями, или, как тогда говорили, писателей с кооператорами. Советская власть была еще жива, но уже дышала на ладан. Поэтому книгу напечатали приличным тиражом, но на жидкой бумаге цвета солдатского полотенца. Хуже, что типография располагалась на берегах беспокойного Днестра. В результате характерного для смутного времени недоразумения отпечатанный тираж отправился в Москву как раз в том поезде, что остановили улегшиеся на рельсы участники конфликта. Пока они не встали, вагон с нашим кулинарным опусом не мог добраться до столицы, которая, впрочем, без этой книги легко бы обошлась, потому что есть тогда в Москве было решительно нечего.

В издательстве нас встретили радушно и даже заплатили половину гонорара. Деньги, напечатанные на той же бумаге, что и книга, вызывали сочувствие: Ленин на них двоился и хмурился, словно знал, что его ждет. Зато рублей было много – по карманам

не рассовать. Хорошо еще, что из атакизмов у нас сохранилась одна авоська. Гуляя по городу, мы честно несли ее по очереди, боясь глупо выглядеть с сеткой денег. Но вскоре выяснилось, что на них никто не обращает внимания.

На следующий день, с трудом потратив на водку и Бердяева первую половину гонорара, мы пришли получать вторую. За ночь, однако, исчезли и писатели и кооператоры. Даже все книги растворились в стране – несмотря на то что от них ей тогда не было никакой практической пользы. Справедливости ради надо сказать, что на последней никто и не настаивал.

В библиотеке «Русская кухня в изгнании» стояла на одной полке либо с историческими, либо с научно-фантастическими романами. Время, как уже отмечалось, стояло смутное, и наш знакомый говорил: «Я не миллионер, чтобы есть яйца».

С тех пор все изменилось. Сейчас рестораны в Москве открываются так же часто, как тогда – журналы. И поваренные книги теперь читают все (остальные – едят). Что касается того же знакомого, то, сев на диету, он вообще не ест ничего, кроме тофу с креветками.

Тем не менее я по-прежнему отказываюсь считать кулинарную прозу более утилитарной, чем обыкновенную. Ее отличия – в другом.

Обычная литература занимается приключениями духа, кулинарная – тела. Но если я могу весь день перечислять духовные радости – от Моцарта до зависти, то физических удовольствий – раз-два и обчелся, если не считать гимнастики.

Вопиющее неравноправие верха и низа закрепилось в искусстве. Воспевая дух и питая его, оно оставило телу лишь темные закоулки, вроде забора, сортира и нередко примыкающего к ним интернета. В результате телу говорить негде и нечем. Заткнув голос плоти, литература лишила нас языка, умеющего описать самые счастливые переживания.

Кулинарная проза – верный способ обойти молчание.

Я люблю готовить, есть, читать и писать о еде. Более того, я считаю, что по-настоящему глубоко мы способны познать именно съедобную часть мира. К тому же кулинария щедро раскрывает секреты каждой культуры, будучи ее наиболее глубокой – подсознательной – основой. Следуя ей, умный повар творит не размышляя – с помощью национального рецепта, связывающего историю с географией в один предельно емкий иероглиф.

Но главным все же в искусстве гастрономического письма является не культурологический, а интимный пафос. Именно он позволяет назвать целомудренной порнографией хорошую кулинарную прозу. Ведь эта тень обеда способна вызвать чисто

физиологическую реакцию. И это значит, что такая литература содержит в себе неоспоримый, как похоть, критерий успеха. Если, почитав Гоголя, вы не бросаетесь к холодильнику, пора обращаться к врачу.

Эрос кухни, однако, капризен и раним. Его может спугнуть и панибратский стёб, и комсомольская шутливость, и придурковатый педантизм – обычный набор пороков, которые маскируют авторское бессилие.

Дело в том, что о еде писать трудно (не легче, чем о сексе). Как и всюду, помочь тут может лишь та любовь к ближним, что обращает кулинарную словесность в идиллию.

Литература, тем более – великая, вовсе не видит своей задачи в том, чтобы нас обрадовать. Напротив, гении горазды повергать читателя в трепет не хуже «Катюши». Возможно, эти потрясения делают нас лучше, но точно, что не веселей. Зато аппетит оптимистичен по определению. Побуждая к удовольствию, он, как писатель – вдохновением, всегда готов поделиться радостью с окружающими.

По-моему, одно это оправдывает кулинарную прозу в виду вечности: эта безобидная утопия прокладывает маршрут к достижимой цели.

# Красный хлеб



«Кулинарные приемы, – писал Леви-Стросс, – язык, на котором общество бессознательно раскрывает свою структуру». Пища, которую съедает человек, становится им самим. Мы – то, что мы едим, поэтому набор продуктов питания и способы их обработки тесно связаны с представлением личности о себе и своем месте во Вселенной и обществе. Кулинария – инструмент, позволяющий изучать и космологические и социологические оппозиции.

Кулинарная семиотика позволяет обнаружить в каждом блюде социальные знаки, которые в совокупности образуют социокультурную систему, раскрывающую специфику национальной ментальности.

## Эволюция советской кухни

*Чтобы описать специфически советские феномены, связанные с кулинарной тематикой, необходимо рассмотреть советскую кухню в исторической перспективе и общеполитическом контексте.*

### Хлеб

Как у всех земледельческих народов Европы, кухня русских предельно хлебоцентрична. Черный, ржаной, кислый хлеб из заквашенного теста, в отличие от обычного в Западной Европе белого пшеничного, занимал исключительное место на любом – от крестьянского до царского – русском столе.

С этим обстоятельством связан анекдот, который приводит Пушкин в «Путешествии в Арзрум»: турецкие пленники «никак не могли привыкнуть к русскому черному хлебу. Это напомнило мне слова моего приятеля Шереметева по возвращении его из Парижа: „Худо, брат, жить в Париже: есть нечего, черного хлеба не допросишься“».

В середине XIX века больше половины калорий в крестьянском рационе доставлял хлеб. Все остальное в русской кухне считалось дополнением, приварком. Описывавший престо­на­родный русский стол XVII века Олеарий кроме хлеба упоминает свеклу, капусту, огурцы и чеснок – «третье, после бани и водки, лекарство».

Ни мясные, ни молочные продукты большой роли не играли. В крестьянских семьях пить молоко разрешалось только младенцам, взрослые хлебали его ложками. До середины XIX века был практически неизвестен и сыр. У Замятина рассказывается, что во время революции крестьяне убили помещика-сыровара, заставлявшего их есть «мыло».

### Рыба

Крайне важную роль в русской кухне играла рыба. Это объяснялось наличием в православном календаре 216 постных дней и обилием полноводных рыбных рек.

Французы, побывавшие в России в 1607 году, писали: «Во всей Европе нет большего разнообразия пресноводной рыбы – осетрина, белуга, белорыбица, стерлядь и все, что есть во Франции, за исключением форели». Документ XVI века упоминает

35 сортов рыбы. В XIX веке в Неве водилось 20 видов лосося.

Хотя соленая красная (не по цвету, а в смысле – хорошая, от слова «красота») рыба остается главным русским деликатесом, старая рыбная кухня с ее изысканными блюдами – пирог с вязигой, тельное, караси в сметане, расстегаи с налимьей печенкой, стерляжья уха – в советское время практически исчезла. Место свежей пресноводной рыбы заняла мороженная морская, которая плохо вписывается в традиционную рецептуру.

### *Дикie растения*

Важным подспорьем в русском хозяйстве всегда был сбор ягод, орехов и трав. Эта традиция многих спасла в ленинградскую блокаду, когда в пищу употребляли более ста дикорастущих растений. Собираение существенно разнообразило диету советского человека и в мирное время – в справочнике, вышедшем в 1980 году, перечислены те же сто растений.

Беспрецедентно большое место в русской кухне занимали грибы, которые назывались едой бедных и лакомством богатых. Грибы, как свежие, так сушеные и соленые, служили важным источником протеина, отчасти заменяя мясо. В советское время сбор грибов, опоэтизированный Владимиром Солоухиным в известной книге «Третья охота», стал национальным развлечением и приобрел характер массовых мероприятий, в которых участвовали целые институты, заводы и фабрики. Характерно, что чреватая смертельно опасными отравлениями мутация белых грибов, случившаяся летом 1993 года, не остановила грибников.

Русский лес всегда давал некоторую свободу маневра, позволяя сэкономить на покупной еде, отнимающей львиную долю семейного бюджета. В тяжелом 1991 году обед в городской семье мог выглядеть следующим образом: суп из щавеля, жареные грибы, чай с черничным, земляничным или брусничным вареньем. Как и в старину, из покупного тут лишь чай и сахар.

### *Щи да каша*

Александр Энгельгардт, крупный химик, агроном-практик и большой знаток крестьянской жизни, писал: «Черный ржаной хлеб составляет главную составную часть пищи. Прочная пища должна состоять из щей с хорошей жирной солониной и гречневой каши с топленным маслом или салом. Если при этом

есть стакан водки перед обедом и квас, чтоб запить эту прочную, крутую пищу, то с такой пищей можно перейти Альпы».

Состав русской пищи, писал Энгельгардт, требует кислоты: «Без кислого блюда для рабочего человека обед не в обед. Отсутствие кислоты в пище отражается и на количестве работы, и на здоровье, и даже на нравственном состоянии рабочих людей. Уж лучше червивая капуста, чем никакой».

Хотя щи да каша потеряли универсальное значение, в советской кухне по-прежнему доминировала кислая гамма. Все национальные супы, кроме ухи, – щи, солянки, рассольники, борщи, окрошки – заправляются для кислоты сметаной. Как праздничное, так и будничное застолье немыслимо без разносолов – не столько соленых, сколько кислых блюд: квашеной капусты, соленых огурцов, моченых яблок. Любимая ягода – клюква, сорт яблок – антоновка, напиток – квас. Кислые овощи – излюбленная закуска к водке, а их рассол – народное лекарство от похмелья. На худой конец, кислые продукты, например огурцы с хлебом или картошкой, могут заменить обед.

Пристрастие к кислоте (причем именно молочной, уксус – позднее европейское заимствование) – специфическая черта русской кухни, которая всегда связывала советский быт с традиционным крестьянским обиходом. Тем более что даже в городских условиях многие солили огурцы, грибы и квасили капусту.

### *Ресторан*

Представление о городской русской кухне среднего класса накануне революции дает английский путеводитель 1912 года. Главной чертой русской кухни он называет чрезмерность: супы слишком сложные, соусы слишком маслянистые, мясо слишком пряное, еды слишком много. Автор описывает чаепитие в Москве, которое включало помимо чая с пирожными бутерброды с икрой и соленой рыбой, а также «три сорта украинских арбузов, крымский виноград и клубнику с листочками».

Вот типичное меню русского ресторана, которое приводится в путеводителе: «Закуски, борщ, щи или уха с расстегаями, рыба, обычно стерлядь, отбивные котлеты с гречневой кашей». Отмечается отсутствие свежих овощей и безвкусные десерты. Отдельно упоминается татарское блюдо шашлык, которое всегда покоряло иностранцев. В обеих столицах, продолжает путеводитель, так много ресторанов, в том числе французских, немецких и итальянских, что автор спрашивает, «обедают ли

русские когда-нибудь дома».

Американский путеводитель 1960 года начинает описание советских ресторанов с Хрущева. Ссылаясь на московскую «Прагу», он заявил западным журналистам, что советские рестораны не уступят парижским. Из этого следует, пишет автор, что Хрущев не был в Париже. Клиенты «Праги», известного в дореволюционной Москве трактира, «напоминают шоферов грузовиков, которые вели машину всю ночь». Путеводитель хвалит одно блюдо – блины с икрой, да и то потому, что икра в пять раз дешевле, чем в Нью-Йорке. С умеренной настойчивостью туристам рекомендуются рестораны с кухней нерусских республик, прежде всего грузинский «Арагви».

Английский путеводитель 1980 года отмечает, что русские не ждут от ресторанов вкусной еды. В обед они ищут передышки, в ужин – выпивки и танцев. Поэтому меню, за неизбежным и выгодным исключением блюд грузинской кухни, предлагает пресную, тяжелую и невразумительную мясную пищу, много картошки, мало свежих овощей и молочных блюд. С несколько большим воодушевлением путеводитель отмечает разнообразие супов, эту «вершину славянской кулинарии».

### ***Кулинарный нигилизм***

Одна из ярких черт русской кухни – светская аскетическая традиция, идущая от нигилистов. В кругах радикальной интеллигенции середины XIX века питание сознательно ограничивалось до минимума – чай, черный хлеб, соленые огурцы. Вот как анархист Петр Кропоткин описывает обед русского студента: «Чай, хлеб, немного молока, маленький ломтик мяса, зажаренный на спиртовой лампочке под оживленные разговоры про последние события в социалистическом мире». Только отчасти это объяснялось экономией или солидарностью с «трудовой массой». Кулинарная аскеза обладала самостоятельной ценностью как знак отречения от низких плотских соблазнов в пользу высоких идеалов. Возможно, тут сказалась и традиция смирения плоти – хотя нигилисты были атеистами, многие из них вышли из семей священников.

Гастрономический нигилизм стал важной составной частью популярной легенды о первых большевиках, якобы питавшихся, как Ленин в Кремле, только черным хлебом и жидким чаем.

Кулинарное безразличие как сознательно выбранная позиция часто отличало радикальную, близкую к диссидентам советскую

интеллигенцию. Отчасти по необходимости, отчасти демонстративно, как вызов коррумпированным властям, в этой среде культивировался бедный студенческий быт, где меню строилось на гастрономических суррогатах: чай вместо супа, плавленые сырки вместо завтрака, но прежде всего колбаса – простой в употреблении и концентрированный в калорийном отношении заменитель обеда. Поэтому дефицит колбасы, ставшей символом пищи как таковой, ощущался особенно остро. Советские газеты, попрекая эмиграцию из СССР за то, что она уехала на Запад в поисках материального достатка, называли ее колбасной.

### ***Военный коммунизм***

В Гражданскую войну Россия кормилась почти исключительно воблой и пшенной кашей.

Пшено – семена проса, освобожденные от шелухи. Пшенная каша или похлебка – отчасти заменяющая хлеб крестьянская пища на юге России, распространена также в Азии и Африке.

Об этих продуктах вспоминают все без исключения мемуаристы. Борис Зайцев: «Очереди к пайкам, примус, пшенка без масла и сахара, на которую и взглянуть мерзко». Виктор Шкловский: «О советской вобле когда-нибудь напишут поэмы, как о манне. Это была священная пища голодных».

Вобла – небольшая, до 30 сантиметров, рыба Каспийского моря, родственная плотве. Водившаяся в изобилии в старину, она выбрасывалась как сорная. Со временем вяленую воблу, как самую дешевую рыбную пищу, начали заготавливать, используя старый, оставшийся от дорогих сортов рыбы соляной рассол – тузлук. В связи с понижением уровня Каспийского моря поголовье воблы так стремительно сократилось, что она стала редкой деликатесной закуской к пиву.

### ***НЭП***

Новая экономическая политика дала русской кухне последний шанс. Возвращение дореволюционных продуктов было сигналом нормализации, причем не только быта: «Появился эклер – победа жизни. Сладкий гладко-глянцевитый эклер на Арбате – знак вольного творчества, личное, а не казарма» (Борис Зайцев). Вновь стали работать знаменитые на всю Европу кондитерские фабрики Эйнема и Абрикосова. «Моссельпром» предлагал к

продаже консервированное мясо, осетрину, судака, сельдь.

По контрасту с сухой аскетической безбытностью военного коммунизма НЭП поражал плотской органикой: «Дыхание рынка густое, полное, утробное, с урчанием, гавканьем, присвистом. Здесь сварились все классы, примирились, сторговались... Шашлыки бараньи шипят, масло пузырями хлопает. Мерзкий, кисловатый запах сора, людей, мочи, пищи. Запах того, что составляет жизнь».

В 1923 году из новороссийского порта отчалил пароход «Валлос» с первой экспортной пшеницей. В 1923 году СССР достиг довоенного уровня по производству зерна.

### ***Коллективизация***

Искусственный голод 1930-х годов и коллективизация разрушили крестьянский уклад, а с ним и основу национальной кухни. Социализм, как пролетарская идеология, был особенно пагубен для сельского хозяйства. Образ «фабрика зерна» родился по аналогии с конвейерным производством, но крестьянский труд нельзя разделить на простые, механические операции, которые легко поддаются контролю и учету. Результаты тут зависят не от количества, а от качества труда. Поэтому колхозы и совхозы всегда требовали огромного непроизводительного аппарата, который все равно не мог справиться с контрольными функциями.

Крестьяне, ограбленные за счет вздутых цен на индустриальные товары, питались хуже всех. В 1940 году адекватным питанием было обеспечено 66 % интеллигентов, 43 % служащих, 36 % рабочих и только 3 % крестьян. Если в среднем до войны на горожанина приходилось 36 кг мяса и сала в год, то на крестьянина – всего 16 кг.

Хроническая нерентабельность коллективного хозяйства вынудила партию отступить от плана тотальной коллективизации. В 1934 году крестьянам, хотя и со множеством оговорок, вернули приусадебные участки. Занимая всего 4 % обрабатываемой земли, они давали 25 % сельскохозяйственной продукции. Частники, торгуя на «колхозных» рынках разносолами, сезонными овощами и ягодами, грибами, а иногда рыбой, дичью, медом, поддерживали связь горожан с русскими кулинарными традициями.

### ***Миф изобилия***

Хотя к 1953 году сельское хозяйство СССР еще не достигло уровня 1913 года, в первой же речи после смерти Сталина Хрущев заявил, что коммунизм нельзя построить без изобилия зерна, мяса и молока. С этих пор образ аграрного (а не промышленного, как при Ленине и Сталине) изобилия стал навязчивой идеей руководства. В партийных документах 1960-х постоянно повторялось слово «изобилие». Оно было одной из важных тем третьей программы партии. Главным соблазном обещанного ею к началу 1980-х коммунизма как раз и стало изобилие продуктов питания.

Братья Стругацкие сформулировали эту голодную мечту в своем раннем научно-фантастическом романе «Возвращение»: «Проблема питания перестала существовать так же, как никогда не существовала проблема дыхания».

При Хрущеве началась гонка за Америкой по производству сельскохозяйственной продукции, которую продолжил и Брежнев. При нем была установлена «научная» норма потребления мяса – 82 кг (в США – 84 кг), что требовало 40-процентного прироста аграрного производства. В реальности рекордный уровень достиг лишь 57 кг, но и это потребовало постоянных закупок зерна, которое в основном шло на корм скоту. Если в 1963 году, когда СССР начал ввозить американское зерно, импорт составил 10 млн тонн, то к 1984 году – уже 50 млн тонн.

### **Очередь**

Между 1950 и 1970 годами зарплата, не обеспеченная ростом производства, выросла на 200 %. Поскольку радикально повышать цены в СССР не решались (особенно после волнений в Новороссийске, вызванных вздорожанием мяса на треть), был найден компромисс – очередь. По молчаливому уговору пустые полки магазинов сочли более приемлемым выходом, чем рост цен.

В советской торговле продукты исчезали и появлялись в непредсказуемом и необъяснимом порядке. Так, после неурожая 1963 года белый хлеб продавали только школьникам, зато в магазинах появились баснословно дешевые, но никому не ведомые креветки. Как заметил американский журналист Роберт Кайзер, русские не могут сказать, что они любят, поскольку всегда едят не то, что хотят, а то, что достанут. Прихоть лишенного рыночной узды планового снабжения превращала каждый советский обед в род лотереи с меняющимися правилами.

Дефицит обесмысливал кулинарное искусство. Гастрономия постоянно упрощалась и фальсифицировалась. Легко заметить, что в советских кулинарных книгах рецепты значительно короче, чем в дореволюционных. Вкусовая гамма сужалась до самых примитивных сочетаний. Отсюда – грубое применение сильнодействующих приправ, вроде горчицы, которая потому и стояла всегда на столе вместе с солью и перцем. В традиционных блюдах все больше ингредиентов заменялись суррогатами или упразднялись. Исчезла кулинарная региональность, без которой был немислим дореволюционный обед. За несколько поколений из коллективной памяти исчезли и сами старинные блюда, и их названия. Советское меню – набор произвольных терминов, которые зависят больше от газеты, чем от кулинарии, – закуска «Космическая», котлета «Фестивальная», напиток «Юбилейный». Исключение составлял непереманный в праздники салат «Оливье», не имеющий, вопреки названию, отношения к французскому столу.

В более выигрышной ситуации оказались национальные кухни народов СССР. Причиной тому были как лучшая сохранность традиционного уклада, так и национальная политика партии, которая, прокламируя дружбу народов, помогала сохранить лицо нерусским кухням. Каждая республика имела в Москве кулинарное посольство – ресторан с национальной кухней. В результате по-настоящему вкусная еда связывалась у советского человека с блюдами кавказского или среднеазиатского репертуара – плов, манты, чебуреки, сациви, чанахи, пити, цыплята табака, люля-кебаб. На всемирной монреальской выставке «Экспо-67» советскую кулинарию представлял украинский борщ и грузинский шашлык.

Рядовая советская кухня свелась к минимальному набору обобщенных блюд: суп на костном бульоне с картошкой, капустой или макаронами и второе из молотого мяса с мучным соусом-заболткой. Десерт – сладкий, но не крепкий компот или неожиданно вкусное советское мороженое, которое к последней советской зиме 1991 года осталось единственным лакомством в стране.

*Паек – атом социалистической системы. Без пайков советская власть невозможна и не нужна. Как писал Александр Солженицын, лучшее всего в лагере хлеборезам, тем, кто непосредственно распределяет пищу. Именно эту стратегически непревзойденную позицию – между производством и потреблением – и занимала партия.*

*«Социализм – это учет», – говорил Ленин. Из этой формулы следует, что идеальная позиция для коммуниста – у раздачи. Чтобы облегчить себе контроль, власть всегда старалась сузить проход – коридор, через который происходит обмен товарами.*

*Продовольственный паек стал самым простым и самым очевидным инструментом влияния на общество. Пайки существовали на всем протяжении советской истории, вплоть до ее последних перестроечных дней, когда они приобрели форму продуктовых заказов, которые распределяли по предприятиям.*

### Происхождение пайка

Корни пайка уходят в эпоху Просвещения, выдвинувшую механистические представления об обществе и человеке. Во французской энциклопедии вопросы «научного питания» увязаны с исполняемой человеком работой. Целью такого анализа было создание идеальной диеты для представителя каждой профессии.

В еще более вульгаризированной трактовке эта идея стала определяющей для построения социалистической теории питания. Ее лапидарное изложение можно найти в программной агитационной брошюре 1923 года «Долой частную кухню!». Человек – живая машина, пища – топливо для нее. На основании этой параллели устанавливается универсальный прейскурант пайков – количество калорий, положенных рабочим разных специальностей. (Международная норма – 3000–4500 кал., метаболический минимум – 1920 кал.)

Конторщик 2400 кал.

Учитель 2600 кал.

Швея 2700 кал.

Писец (машинистка) 2800 кал.

Литографщик 2900 кал.

Портной 3000 кал.

Прачка 3600 кал.

Кузнец 4100 кал.

Дровосек 6000 кал.

Переносчик кирпича 8900 кал.

Так как цифры в этом списке получены простым умножением (отсюда фантастический рацион почти в 6000 калорий), многие профессии в перечень не попали. О них сказано: «Поскольку расход энергии людьми умственного труда (лекторы, журналисты, поэты и т. п.) трудно поддается измерению, то не будем здесь о них специально говорить». Это представление о ценности труда, а значит, и выполняющего его человека стало краеугольным камнем социализма.

### *Эволюция пайка*

На протяжении советской истории шла постоянная борьба за изменение, расширение и пересмотр системы пайков, но – не за ее отмену. Так, требуя своей доли для актеров, Всеволод Мейерхольд заявлял: «Мы добьемся, чтобы правительство дало труппе мясные бифштексы. Нужен темперамент, нужен голос, нужны бифштексы».

Концепция нормативного, «правильного» распределения пищевого рациона стала своеобразной манией, в которую вовлекались целые научные коллективы. Один из ведущих авторов монументальной «Книги о вкусной и здоровой пище» писал о предельной важности «установления нормы питания для рабочих ведущих отраслей промышленности».

За всей этой бурной, но бесполезной деятельностью стояла мечта о создании «периодической системы общества», единицей которого являлась бы калория. Эта была мечта о предельном упрощении жизни за счет создания из взаимозаменяемых работников – знаменитые сталинские винтики – совершенной социальной машины. В этой метафоре обнажался фундаментальный принцип советского общества: машины не едят, их кормят.

### *Карточки*

Ближе всего к воплощению этого идеала советская цивилизация подошла во время войны, когда экстремальная ситуация позволила внедрить пайковую систему в грандиозных масштабах.

Система хлебных карточек была введена всего через 4 недели после начала войны и охватила 62 млн человек. Пищевой рацион

теоретически должен был состоять из продуктов пяти категорий: хлеб, мясо или рыба, жир, сахар, мука. На деле ни по прейскуранту, ни по количеству он не выдерживался.

Карточки давали возможность осуществить массовую акцию перераспределения населения по степени полезности. Разные нормы были установлены уже не по профессиям, а по отраслям индустрии. Если норма текстильщиков была принята за 100 %, то бумажники должны были получать 124 %, строители – 127 %, а танкостроители – 150 %. (Впрочем, реальный обед в заводских столовых был одинаковым: жидкий суп с ботвой, каша, изредка селедка, хлеб надо было приносить с собой.)

Такая же иерархическая роспись питания существовала и в других сферах. Василий Гроссман пишет, что в войну в столовой московского Института физики было шесть меню – для докторов наук, начальников отделов, их заместителей, старших лаборантов, техников и обслуживающего персонала. Разница между первой и второй категорией была в десерте: одним давали компот из сухофруктов, другим – кисель из концентрата.

Из пайков была построена иерархическая пирамида, уникальная по сложности табель о рангах, полная тончайших социальных нюансов. Однако вся эта конструкция была всего лишь бюрократической утопией. Американский историк Уильям Москофф, досконально изучивший вопрос, утверждает, что советское государство так и не смогло прокормить штатское население, которое спасалось собственными ресурсами и пережило войну на подножном корму.

### *Логика привилегий*

Во время войны окончательно установились четыре элитные группы, которые пользовались привилегированным пищевым рационом. Это – партийно-правительственная верхушка, генералитет, часть интеллигенции и иностранцы. К первой категории, по подсчетам современных историков, относилось 1–2 %, а вместе с обслугой – 5–7 % от общего населения.

В сущности, пища вождей была тем же пайком, увязанным с профессией. Поскольку она считалась крайне важной, редкой и трудоемкой, в рационе акцентировался «специальный» характер продуктов. Светлана Аллилуева рассказывает, что к столу Сталина «везли рыбу из специальных прудов, фазанов и барашков из специальных питомников, грузинское вино специального разлива».

Кремлевский паек, которым пользовалась партийная элита и

старые большевики, официально назывался дополнительным лечебным питанием. Такой рацион еще в 1980-е годы ежемесячно выдавали в особой кремлевской столовой и Доме правительства по ценам 1929 года. Медицинский, диетический характер рациона отличает типичный номенклатурный обед: кумыс, морская капуста с кукурузным маслом (противосклерозное средство), морковный суп-пюре с гренками, паровая телятина с рисом, чернослив со сметаной и сахаром, кисель из черной смородины со сливками.

## Борьба с кухней

### *Артельное питание*

Начавшаяся с революции политика истребления семейной кухни объяснялась причинами как прагматическими, так и идеологическими. За идей массового питания стоял элементарный, но неточный расчет: «Обед сразу на 1000 человек требует в 5 раз меньше расходов, чем приготовление той же еды в домашней кухне». Возможно, за образец бралась артельная кухня, которую в старой России заводили сезонные работники, например ватаги бурлаков. Однако в этой ситуации речь всегда шла о временном и небольшом коллективе, где за добросовестностью поваров легко было проследить.

В государственных масштабах общественное питание сразу же стало рассадником поголовного воровства. Борьба с ним, отчаянная и безрезультатная, не прекращалась ни на один день. Даже в военное время хищения в системе общественного питания достигли таких размеров, что в 1943 году к столовым было приставлено 600 000 общественных контролеров.

### *Бессемейственность*

Луначарский писал, что цель революции – братство, поэтому рабочие должны жить вместе, в устроенных по-научному домах-коммунах. За проектом обобществленного, причем именно по-братски, домашнего обихода стоит недоверие коммунизма к семье. Свойственная многим социальным утопиям мисогиния выражается в неприятии быта как «женской», плотской стороны жизни. Кухня – изнанка жизни, ее материально-телесный низ, пережиток старого, не одухотворенного высокой целью биологического существования. Кухня – очаг мелкобуржуазной опасности, религии и суеверий. Чтобы обезопасить кухню, нужно превратить ее в цех, попутно приняв освобожденную женщину в братство товарищей, ибо «кухня уродует тело и душу женщины – ржавеет она на кухне, и только». Герой хрестоматийного советского романа Павка Корчагин произносит свои знаменитые, заучиваемые поколениями школьников слова – «Жизнь дается человеку один раз» – сразу после того, как он отказался есть вареники в доме своего брата, погрязшего в быте, «как жук в навозе».

Культуролог Владимир Паперный пишет, что революционная культура не признавала семьи, ибо не интересовалась таинством рождения – ее волновало таинство труда.

### *Дома-коммуны*

Новый бессемейный быт опробовался в рабочих коммунах с общими кухнями, где пища готовилась на всех жильцов. Такие общежития устраивались в «освобожденных от нетрудовых элементов» доходных домах и богатых особняках. Если в 1921 году в Москве домовых коммун было 556, то в 1923-м их уже более 1000 с общим населением около 100 000 человек.

Со временем эти жилищные комбинаты с «научным» бытом постигла судьба всех коммунальных квартир. Произошла стихийная приватизация, и рабочее «братство», вновь разделившись на семьи, вернулось к частному быту, изуродованному теснотой. Общая кухня, разделенная невидимыми и потому постоянно нарушаемыми границами, превратилась в арену постоянных конфликтов, вроде тех, которые с таким азартом описывал Зощенко: «А кухонька, знаете, узкая. Драться неспособно. Тесно. Кругом кастрюли и примуса. Повернуться негде. А тут двенадцать человек вперлось. Хочешь, например, одного по харе смазать – троих кроешь. И, конечное дело, на все натыкаешься, падаешь. Не то что, знаете, безногому инвалиду – с тремя ногами устоять на полу нет никакой возможности».

### *Фабрики-кухни*

Другую атаку на кухню предприняло образованное в 1923 году паевое товарищество «Народное питание». Своей первой задачей «Нарпит» считал вытеснение нэпманов из этой сферы. Рабочие столовые старались отмежеваться от старых трактиров. Для этого прежние заведения получали культурно-просветительскую нагрузку. Так, редактируемый Бухариным журнал «Прожектор» торжественно сообщает об открытии в Харькове опытно-показательной чайной, где рабочим дают юридическую консультацию.

Главное и любимое детище «Нарпита» – фабрики-кухни, поражающие размерами. Об одной из них с удивлением писали посетившие Ростов американцы: «Одновременно тут варили 100 галлонов щей на 3000 человек». В Москве в первый же год

деятельности «Нарпита» было открыто 10 подобных заведений, рассчитанных на 12 000 человек.

### *Пролетарская литургия*

В нарпитовских столовых коллективный обед превращался в квазирелигиозный обряд. Об этом говорит и само слово «столовая» – до революции аналогичные заведения назывались чайными. В патриархальном обиходе стол был центром дома, сакральным местом, «Божьей ладонью»: «У наших крестьян еда – святое и очень важное дело. Стол – это престол Божий, поэтому к столу они относятся как к святой вещи».

В огромных рабочих столовых накрывались длинные общие столы – в тульской паровозной мастерской, например, они были рассчитаны на 2000 человек. Примерно такие же необычно длинные столы для совместной трапезы до сих пор используют многие сектанты – в том числе американские менониты и амиши. Возможно, этот обычай восходит к раннехристианскому обряду агапе – общая трапеза в литургической форме, которая устраивалась для выражения и культивирования связывающей всех членов общины любви.

Пролетарская литургия нарпитовских обедов должна была порождать новую, независимую от семьи, сугубо классовую связь и поруку. Поэтому «Нарпит» стремился полностью вытеснить семейное питание, обещая обеспечить «приготовленной на научной основе» пищей не только рабочих, но и их семьи. Заводские столовые становились важным звеном в системе промышленного патернализма. Центр жизни смещался к месту работы: завод, игравший роль большой семьи, привязывал к себе, превращался в суррогатный дом.

О том, насколько остро ощущалась исключительность социалистического общепита, говорит абсурдный тезис, которым открывается советский кулинарный учебник: «В странах капитала общественное питание отсутствует».

## Утопическое меню

*В предреволюционные десятилетия в России издавалось множество как западных, так и русских фантастических романов, изображающих картины светлого будущего. Между 1870 и 1917 годом вышло 20 таких книг. В большинстве своем в них развивались социалистические идеи. После революции утопии стали еще популярнее, что позволяет проследить за кулинарным сюжетом и в этой сфере.*

### Пища марсиан

В целом советская утопия безразлична к кулинарным аспектам будущего. Это связано с тем, что социализм строился по городским утопиям Мора и Кампанеллы, игнорируя сельский идеал Руссо. Фантастические романы в полной мере отразили присущее классикам марксизма недоверие к деревне, к «идиотизму сельской жизни». Побочное следствие – бедность гастрономических мотивов.

В марсианском романе видного большевика Александра Богданова «Красная звезда» крестьян нет вообще, есть только заводы, в том числе и аграрные. Пища упоминается лишь однажды. В идеальном марсианском обществе «отдельный человек может есть то или иное кушанье в двойном, в тройном размере против обычного количества».

Скучно, но крайне интересно описание еды в «Аэлите» Алексея Толстого. Автор, известный, кстати, гурман и знаток вин, подходит к марсианскому меню с классовых позиций. Обед богатых – «множество тарелочек с овощами, паштетами, крошечными яйцами, фруктами, хрустящие, величиной с орех, шарики хлеба... блюда деликатнейшей пищи». Собственно марсианского тут лишь величина порций. (Возможно, за гастрономическую модель Толстой взял сходное описание японского угощения в путевых очерках Гончарова «Фрегат „Паллада“».) Пища бедных марсиан куда экзотичнее: «Гусев вскрыл коробки – в одной было сильное пахучее желе, в другой студенистые кусочки». Во фляге земляне нашли марсианское вино – «жидкость была густая, сладковатая, с сильным запахом цветов». Исходя из отвращения, которое испытывают герои, в этом меню можно признать худший вариант советского застолья – одеколон со студнем. Удивительно похожее меню упоминается в поэме Венедикта Ерофеева «Москва – Петушки»: херес и вымя.

Единственное исключение из урбанистических фантазий раннего социализма – крестьянская утопия экономиста и прозаика Александра Чаянова. Действие этой книги, написанной в 1920 году, перенесено в Россию 1984 года (!). Победившая Крестьянская партия разрушила города и устроила из страны большую деревню. Вместо фабрик хлеба и мяса повсюду образцовые семейные фермы. Об успехе преобразований свидетельствуют обильные кулинарные детали: «расстегаи, кулебяки, запеченные караси и караси в сметане и прочая снедь, приготовленная по рецептам „Русской поварни“ Левшина 1816 года». (Василий Алексеевич Левшин, 1746–1826, – тульский помещик, автор первых российских кулинарных книг.) Обед из далекого (для автора) будущего целиком состоит из блюд традиционной русской кухни, которая сама стала предметом литературных фантазий, что придает опусу Чаянова характер ретроспективной утопии.

Этот же прием использован и в последней утопии советского времени «Гравилет „Цесаревич“» Вячеслава Рыбакова. Герой книги живет в правильной, а не заблудившейся в истории России, в чем читателя убеждает московский супермаркет с «полесским картофелем, полтавской грудинкой, астраханским балыком, муромскими пикулями, валдайскими солеными груздями, камчатскими крабами и таджикским виноградом».

## ***Кулинарный футуризм***

Футуризм, который Бенедетто Кроче называл «мистицизмом в действии», горячо интересовался преобразованием кухни. Гастрономической революции отводилось важное место в планах радикального преображения жизни вообще и быта в частности. Футуризм был единственным художественным течением, издавшим собственную кулинарную книгу. Сборник, выпущенный в 1932 году вождем итальянских футуристов Филиппо Маринетти, давал подробный отчет об их многообразной гастрономической деятельности. Этот кулинарный манифест требовал гармонического стола и оригинальных блюд, приготовленных с помощью ультрафиолетовых ламп, электролиза, автоклавов и вакуумных насосов. Чтобы связать еду с тактильными ощущениями, следовало отменить столовые приборы, для усиления аромата кушанья предлагалось подавать вместе с вентиляторами. В отделе рецептов можно найти

скульптурное мясо, аэропищу с запахом и звуком, который производила подававшаяся к ней наждачная бумага, вертикальные сосиски, съедобные пейзажи и скульптуры. Одна из них называлась «Экватор и Северный полюс». Это блюдо готовилось из яичного желтка, плавающего среди взбитых белков и трюфелей, изображавших аэропланы полярников. 15 ноября 1930 года в миланском ресторане состоялся футуристический банкет, где подавались «бульон из роз и солнечного света, агнец в львином соусе, божьи слезы, лунное мороженное, фрукты из сада Евы».

У русских авангардистов, в отличие от итальянских, никогда не было возможности осуществлять свои кулинарные проекты, поэтому все они остались на бумаге. Самый грандиозный принадлежит Хлебникову. Он предлагал сварить уху для рабочих, вскипятив озеро вместе с рыбой. Интересные гастрономические идеи, вроде предложения пить шампанское из лилии, встречаются у Северянина. Предлагая свой необычный рецепт – «мороженое из сирени», он писал: «Поешь деликатного, площадь, – пора популяризировать изыски».

В утопической поэме «Торжество земледелия» Заболоцкого описывается «химическая» кухня с кислородными лепешками, щами из ста молекул и пирог из элементов.

Уникальное меню ресторана «Отвращение», своеобразная кулинарная «пощечина общественному вкусу», встречается в романе Александра Грина «Дорога никуда»: «Консоме „Дрянь“, бульон „Ужас“, камбала „Горе“, морской окунь с туберкулезом, котлеты из вчерашних остатков, пирожное „Уберите!“, тартинки с гвоздями».

Ярче всего поэтическая разновидность утопической кухни, предвосхищающая гастрономические изыски Маринетти, представлена у Пастернака:

От кружки синевы со льдом,  
От пены буревестников  
Вам дурно станет...

Дремала даль, рядясь неряшливо  
Над ледяной окрошкой в иней,  
И вскрикивала и пошаливала  
За пьяной мартовской ботвиньей....

Велось у всех, чтоб за обедом  
Хотя б на третье дождь был подан...

И наконец, «футуристический коктейль»:

Разве только птицы cedят,  
В синем небе щебеча,  
Ледяной лимон обеден  
Сквозь соломину луча.

### ***«Книга о вкусной и здоровой пище»***

Монументальное пособие, выдержавшее множество переизданий и знакомое почти каждой советской семье, «Книга о вкусной и здоровой пище» (в дальнейшем – КВЗП) – гастрономический аналог таких стильных памятников эпохи, как метро или ВДНХ.

Несмотря на все признаки обычных кулинарных книг (рецептура, описания технологических приемов, иллюстрации), КВЗП преследовала, как и всякий артефакт сталинской культуры, не только практические цели. Это – энциклопедия советского образа жизни, где процесс приготовления пищи стал символом преобразования мира по плану-рецепту. Каждое блюдо, описанное в книге, – метафора полноты и разнообразия социалистической жизни, выраженной в тщательно взвешенном меню.

На первых же страницах КВЗП постулирует одновременно и цель общества, и его нынешнее состояние. «К изобилию!» – так называется предисловие, напечатанное на фоне фотографий, иллюстрирующих этот призыв: булочные, ветчинные, колбасные, консервные, сырные, фруктовые, овощные натюрморты. Плодородие страны, отраженное в богатстве ассортимента, есть и следствие политики партии, и результат многовекового пути России. (Отсюда постоянные экскурсии в старую русскую кухню.) Самосознание советского общества как торжественный итог всемирной истории – вот идейно-тематическое ядро книги.

Претендуя на роль кулинарной энциклопедии, КВЗП тем не менее полностью игнорирует заграничный гастрономический опыт. Советский народ самодостаточен во всех отношениях. Отсюда скрытый, а иногда и вырывающийся наружу вызов Западу: «Социализм освободил наш народ от действия волчьих законов капитализма, от голода, нищеты, хронического недоедания, от необходимости приспосабливать свои потребности и вкусы к самому примитивному ассортименту продуктов».

Написана КВЗП в бескомпромиссно дидактическом стиле. Она всегда обращается к читателю в повелительном наклонении:

«Посыпайте готовые блюда укропом!» Рецептура КВЗП жестко встроена в схему, расписанную в духе Госплана по временам года и дням недели. Например, обед в весеннее воскресенье: «Теша бело-рыбья, суп из щавеля, вареники с творогом, воздушный пирог».

Героем КВЗП является СССР, адекватным образом которого стала совокупность национальных кухонь, Впрочем составляющих лишь экзотическую приправу для описания кулинарии старшего брата – России.

Кухню КВЗП трактует не как частное семейное дело, а как важнейшую функцию правительства, обеспечивающего удовлетворение «постоянно растущих материальных и культурных потребностей общества». Государство в КВЗП – кормилец народа. Хлебозаводы и консервные фабрики, «славный траловый флот» и чайные плантации, винодельческие комбинаты и кондитерские цеха – вся эта жестко централизованная пищевая промышленность представлена в КВЗП гарантом высокого уровня жизни. Поэтому на иллюстрациях всегда подчеркивается марка изделия. Что бы ни было изображено – бутылка с томатным соком, банка с компотом или пачка с «Геркулесом», на переднем плане оказывается этикетка, подробно рассказывающая о ведомственной принадлежности продукта: «Овсяные хлопья Московского ордена Ленина пищевого комбината имени Микояна». Этот прием позволяет КВЗП декларировать центральную мысль – вся еда в стране принадлежит государству.

## Советский натюрморт

*Скудность и случайность советского питания сочеталась с распространением несъедобной – бутафорской – кулинарии. Натюрмортная живопись, фотография, даже скульптура и архитектура стали важной частью соцреалистической культуры, получившей распространение и за пределами СССР.*

*Продукты-муляжи до сих пор широко используются в магазинах Северной Кореи. Объясняя механизм подобных феноменов, Владимир Паперный пишет, что в социалистическом обществе «потребителями благ выступают особые представители населения, а само население соперничает им с помощью средств массовой информации».*

### Вывески

В массе своей неграмотная дореволюционная Россия нуждалась в огромном количестве вывесок. Их по строгому канону писали мастера, входящие в артели, подобные иконописным. Вывески придавали русским городам самобытный, живописный и аппетитный облик, живо напоминающий о фламандских натюрмортах: «Зелень свешивалась из корзин, буквально заполняя обращенный на улицу фасад. По сторонам от входа в мясную висели чудовищного размера быки, над входами в булочные – золоченые крендели, над бакалейными – пирамиды сахарных голов, сыры, над рыбной лавкой – бочки с икрой или осетровые туши. Передвигаясь вдоль улицы, вплотную занятой магазинами, наблюдатель мог любоваться бесконечным нагромождением снеди, наслаждаться ее количественным размахом».

Исследователь русского примитивизма Евгений Ковтун пишет: «Поколения художников-передвижников проходили мимо вывесок, смотрели в упор на их живопись и не замечали. Открыли живописную вывеску художники-футуристы». В первую очередь – группа «Бубновый валет», особенно Михаил Ларионов и Илья Машков. В 1910-е годы увлечение вывесками было так распространено, что критики говорили о тотальной натюрмортизации искусства. Вывески, как самая выразительная, говорящая часть городского пейзажа, сыграли важную роль и в поэзии, особенно у молодого Маяковского.

Кулинарная образность его ранней лирики связана с не настоящей, а бутафорской, вывесочной едой:

На чешуе жестяной рыбы прочел я зовы новых губ...

Читайте железные книги!  
Под флейту золоченой буквы  
полезут копченые сиги  
и золотокудрые брюквы...

А там под вывеской, где сельди из Керчи...

Та же бутафорская кухня упоминается и в «Мистерии-буфф», где попавших в рай «нечистых» угощают «облачным молоком и облачным хлебом».

### ***Вербализация города***

В 1913 году, опасаясь, что печатный станок и распространение грамотности убьет вывески, Давид Бурлюк призывал сберечь вывески в музеях, где «аромат и прелесть национального (а не интернационального) духа народного будет жив». Этот призыв не был услышан, и практически все старые вывески были уничтожены в революцию, ликвидировавшую частное предпринимательство с его конкуренцией.

В результате произошла вербализация русского городского пейзажа. Лишенные имен собственных магазины стали называться предельно просто: «Мясо», «Молоко», «Овощи», «Гастроном». Эта деталь поражала иностранных туристов: «Трудно привыкнуть к советской торговле – вместо обычного для американцев человеческого имени, скажем „Мясная лавка Гарри“, здесь безликий „Магазин № 43“».

### ***Бутафорская кулинария***

Вытесненная из торговли традиция вывесочного искусства нашла себе другое применение: кулинарные, а шире сельскохозяйственные мотивы проникли вглубь социалистической культуры. Образы плодородия и его атрибутов (колосья, нива, снопы, плоды) стали сквозными для сталинского искусства, что нашло отражение и в архитектурном оформлении практически всех памятников той эпохи. Демонстрирующие достижения советского сельского хозяйства огромные живописные панно-натюрморты, фрески, мозаики украшали

крытые рынки, вокзалы, почтамты и другие общественные помещения. Агитационные плакаты с аграрно-гастрономическими сюжетами выставлялись и на улицах, площадях и даже автострадах.

В станковой живописи и журнальной фотографии сформировался особый – банкетный – жанр. Обычно это был групповой портрет выдающихся людей, сидящих за тщательно накрытым столом. (См., например, картину Василия Ефанова «Встреча слушателей Военно-воздушной академии им. Н. Е. Жуковского с артистами театра им. К. С. Станиславского».) Натюрморты стали играть важную роль и в кино, где особенно прославились кулинарным лицемерием сцены колхозной ярмарки в фильме «Кубанские казаки».

### **Идейное вегетарианство**

Отличительной чертой пропагандистской кулинарии была ее вегетарианская ориентация.

В художественном каноне советского натюрморта мясная кухня занимает незначительное место по сравнению с изображением плодов земледелия – в первую очередь овощей и фруктов. В «Кубанских казаках» гуляющие по ярмарке герои проходят мимо пяти (!) фруктово-овощных лавок. Вся пища в фильме исключительно растительная – чаще всего это арбузы, упоминаются виноград, помидоры, кукуруза и огурцы.

Идейное вегетарианство социализма можно связать с Библией, образную систему которой актуализировала революция. В Книге Бытия определенно указывается, что Адам и Ева питались в Эдеме только растительной пищей: «...от всякого древа в саду ты будешь есть...» (Быт. 2:16). Вегетарианство коммунизма можно объяснить тем, что он обещал построить земной рай, Эдем. Ср. знаменитый рефрен из стихотворения Маяковского «Здесь будет город-сад». Впоследствии садовый мотив развился в грандиозный мичуринский миф.

В противоположность вегетарианской мясная кухня связана с нечистой, мещанской, жирной, тупой, бездуховной пищей – она загрязняет того, кто ее ест. У Маяковского про обывателя:

Как вы измазанной в котлете губой  
похотливо напеваете Северянина.

У Заболоцкого мясная кухня – *temento mori*, превращающее кулинарию в «кровавое искусство жить»:

И мясо, властью топора,  
Лежит, как красная дыра.

Эта библейская гастрономическая антитеза встречается и в «Мастере и Маргарите» Булгакова. У дьявола Воланда все едят мясо: «Азazelло выложил на золотую тарелку шипящий кусок мяса, облил его лимонным соком и подал буфетчику»; «Кусая белыми зубами мясо, Маргарита упивалась текущим из него соком». Зато булгаковский Христос Иешуа питается райской пищей: «Вчера мы ели сладкие весенние баккуроты». Баккуроты, или баккурофы, – первые созревшие плоды смоковницы, которыми особенно любят лакомиться на Востоке.

### *Рог изобилия*

Предельное выражение идеологического вегетарианства и одновременно универсальный символ кулинарной иконографии зрелого соцреализма – хрустальная ваза с фруктами. Непременная деталь официального приема – от кремлевских кабинетов до сельсоветов и парткомов, – она появляется на бесчисленных фотографиях, плакатах, в кадрах кинохроники. Как украшение, ваза стояла и во многих частных квартирах, но в этом случае фрукты изготовлялись из папье-маше.

Впрочем, настоящие фрукты тоже не предназначались для еды. На всех изображениях ваза всегда нетронута – плоды должны переполнять вазу, почти вываливаться из нее. Поэтому в набор фруктов, наряду с яблоками, грушами и сливами, обязательно включался виноград, свисавший живописными гроздьями. Такая ваза символизировала избыток и благоденствие. Она была иконой советского образа жизни, социалистическим рогом изобилия.

В культуру сталинской эпохи этот сюжет попал, видимо, с картин живописцев болонской школы, ставших образцами для художников соцреализма. Академисты в свою очередь заимствовали сюжет о роге изобилия из античной мифологии. У греков так назывался рог вскормившей Зевса козы Амалтеи. Наполненный фруктами и украшенный цветами, он являлся атрибутом богов. В первую очередь рог изобилия сопровождал изображение Тихе, греческой богини случая, счастливого и злого рока, которая по своей прихоти возвышает или ниспровергает смертных. Вряд ли эти мифологические коннотации осознавались сталинской культурой, но они, бесспорно, придают классической вазе с фруктами глубину обобщающей кулинарной метафоры

социализма.



## Интервью журналу «Сноб»



*1. Вы когда-нибудь вели блог? Или это будет впервые?*

Я никогда в жизни не вел блога, но у меня есть твердое подозрение, что я всегда только этим и занимался. В юности я прочел у Честертона, тут же ставшего моим кумиром, что задача автора писать «исчерпывающий отчет умного человека о своих ежедневных впечатлениях». Часто такое называют стихами, иногда – прозой, теперь – блогом.

*2. Какими Вы видите ваши колонки на сайте «Сноба»? О чем будут ближайшие?*

Для меня и литература и кулинария – способ познания. Лучше всего мы можем узнать то, что съели, и переварить то, о чем написали. А тему подскажут обстоятельства – удачное путешествие, вкусная книга, аппетитный фильм, умелый обед, экзотический ресторан, кулинарное открытие, встреча с такими же помешанными на еде друзьями, поход на базар и возвращение с него, в том числе – к детству.

*3. Над чем Вы сейчас работаете?*

Сегодня? Над обедом.

4. *Вы столько лет увлекались гастрономией – не надоело? Если нет – то почему?*

В нашей семье все умели хорошо готовить: женщины – с отвращением, мужчины – с наслаждением. То, что для первых было долгом, для вторых – хобби. Мне никогда не скучно готовить, потому что блюдо нельзя повторить. Домашняя кухня не знает промышленных клонов. Поэтому вы не можете сказать, что уже ели борщ, как нельзя заявить, что уже слышали Моцарта.

5. *Вы много сами сейчас готовите? Какие любимые блюда?*

Я готовлю всегда – больше 30 лет. Иногда сложный обед, иногда – легкий завтрак. Но никогда я не стану есть лишь для того, чтобы утолить голод.

Я люблю все, кроме сала. Любимое блюдо, как книга, – то, что ждет меня на рабочем столе.

6. *Что самое вкусное Вы ели в своей жизни? Можно 2–3 примера.*

А. Жареную картошку с луком и сметаной, которую каждый день готовила мне бабушка на чугунной сковороде, доставшейся ей от ее мамы, моей прабабки, которую я, кстати, хорошо знал. Эта волшебная сковородка перешла ко мне по наследству.

Б. Щи, но только те, что сам готовлю – раз в год по обещанию.

В. Фаршированную рыбу... но это отдельный разговор, даже – поэма.

7. *Чем Вам интересна гастрономическая антропология?*

Национальный рецепт связывает узлом историю с географией. Можно его разрубить, как это делали в общепите, предлагая очумелым посетителям салат «Фестивальный», но лучше терпеливо распутать, выслеживая тонкую вязь традиций.

8. *Какое самое главное Ваше гастрономическое открытие в жизни?*

Впервые попав в 1977 году из СССР на Запад, я испытал кулинарный шок в венском супермаркете. Увидав сто сортов колбасы, вместо одного – отсутствующего, я понял, что меня

лишали кропотливых достижений многовековой цивилизации. Вы же понимаете, что придумать салями из ослятины с коньяком куда труднее, чем телевизор. Да и пользы больше.

*9. В чем Вы видите идею еды?*

Пафос кулинарии – в оптимизме. Даже в сексе есть садизм, но вкусная еда – безгрешная радость и чистое вожделение. В погоне за счастьем человек открывал мир, отправляясь за три моря – то за перцем, то за чаем, то за ромом, желательно – с сигарами.

*10. В чем для Вас ценность национального рецепта?*

Этимология национальной кухни позволяет свести ее к универсальному иероглифу, объясняющему отличие одной кулинарной традиции от другой. Ну, скажем, почему китайскую еду нужно есть палочками, русскую – кислой, американскую – на берегу, английскую – по утрам, французскую – за чужой счет.

*11. Кого бы Вы назвали своим учителем?*

Бесспорно – Похлебкина. Я никогда не видел Вильяма Васильевича, но имел честь много лет переписываться с этим великим человеком. Мы даже обменялись фотографиями. Портрет Похлебкина висит у меня на старом месте – у плиты, но теперь в черной рамке.

*12. Как Вы считаете, существует ли сейчас живая русская кухня?*

Русскую кухню надо воскресить, начиная не с «Пушкина», а с трактира, пользуясь тем же Похлебкиным. Это, между прочим, относится и к другим традициям, например английской кухне. В голодные годы войны Джордж Оруэлл писал о чудной домашней кухне бедной Северной Англии. Там не могли себе позволить хорошие, то есть французские рестораны и готовили по старинным рецептам – хитрые пироги, необычные джемы, браконьерские паштеты. Как ни странно, именно в Москве я встретил молодую даму – историка кухни, которая подарила мне восстановленный ею густой соус чатни XVI века. Эту пряную приправу мог бы есть Шекспир. Как старый любитель научной фантастики, я с интересом отношусь к выдумкам молекулярной кухни, но не верю в светлое будущее всех этих борщей из сифона.

Кухня по природе своей консервативна. Ее вектор направлен вглубь, к корням. В том числе и в прямом смысле. Самое вкусное – то, что растет под ногами.

*13. Что Вы уже ели сегодня? И будете есть на ужин?*

Овсяную кашу из шотландского зерна, сваренную с сушеной вишней. И утренний, а значит, цейлонский чай с высокогорной плантации Келлнингтона.

А ужин у меня специальный. На него из Бостона приезжает мой школьный товарищ, которого я буду угощать провансальским рататуем, как в знаменитом мультфильме... Но это уже тема для блога.

*Нью-Йорк 2009*

Начинать надо с верхнего до, ибо спускаться легче, чем подниматься, и возвращаться приятнее, чем отправляться в путь. Поэтому, дождавшись осени, я вновь отправился в кулинарное паломничество. Естественно – во Францию, и, конечно, не в Париж. Не то чтобы на земле был город лучше, но с этим согласны слишком много людей, и хорошо накормить их труднее, чем надуть. Особенно – американцев, которые млеют от французского меню и боятся гарсонов.

В Париже надо доверять либо пустому случаю, либо своему знатоку. С последним мне повезло в первый же раз – 30 лет назад, когда Леша Хвостенко открыл нам тайну лукового супа на рынке, в еще не снесенном «Чреве Парижа», в таверне «Свиная нога», у дверей которой жил симпатичный поросенок Оскар. Суп полагалось есть под утро – чтобы протрезветь. Поэтому нам пришлось сперва набраться, что не составило труда. Весь день мы дули красное под стейки из конины, которая в Париже ценится больше невыразительной говядины. Лишь перед рассветом мы наконец уселись за выскобленный стол, разделив его с другими подозрительными типами.

– Компания – как у Вийона, – одобрил Хвост и заказал всем суп.

В нем все было грубое – миски, черный крестьянский хлеб, бегло накромянный лук и крепкое, шипящее в нос варево. За окном хрюкал Оскар, рядом шептались сутенеры, у стойки выпивали грузчики-тушеноши, и я чувствовал себя Ремарком.

Такое бывает только в молодости, и на этот раз я направился есть в провинцию, где предпочитают обедать умные французы. Секрет гениального распорядка дня в том, чтобы, ограничив завтрак чашкой кофе, обедать на рынке, а ужинать в ресторане. Приходя на базар, я никогда не разбрасываюсь: сыр, паштет, багет, вино, но все, включая штопор, местное.

Счастье Франции в том, что она пестует свое кулинарное разнообразие с той же любовью, с какой Англия относится к диалектам, а Италия – к живописным школам.

Выбор сыра, например, определяет рельеф: долинам удастся шевр, горам – все остальное, особенно – альпийский *Mont d'Or*. Уложенный в льняную плащаницу, он сохраняет за черствой оболочкой консистенцию всмятку. Хлебная корочка обмакивается в жидкое сырное тесто и плывет ко рту, а за ней тянутся золотистые усы из коробки. Так можно скоротать вечность, когда б не ужин.

Чтобы выбрать правильный ресторан, надо забраться подальше в глушь. Чем скучнее жизнь, тем она вкуснее. Это и в России работало – вспомним Гоголя. Найдя городок, название которого не можешь произнести, с порога отвернись от того заведения, куда хочется. Старинный кабачок с темными балками, винными бочками и сомнительным гербом хозяина – приманка для легковверного туриста, начитавшегося «Трех мушкетеров». Иди туда, куда ходят местные, – с немолодыми женами, взрослыми детьми или старыми родителями. Свет тут горит ясно, и официанты говорят лишь по-французски. Что даже лучше, потому что обсуждать с ними нечего. Никогда не спорь с меню – пусть кормят, как в гостях, комплексным обедом, приуроченным к месту, времени и темпераменту – хорошо бы седого – повара.

Чудо, как в Канне Галилейской, начинается с вина, определяющего состав трапезы. В Бургундии передо мной стоял выбор между красным и белым, и я сдался обоим. Первое обернулось классическим петухом в вине, второе завершило гастрономический апофеоз. Дело было в невзрачном городке с бессмертным именем Шабли. Моря рядом нет, но к его вину привозят устриц из Бретани. Мясистые, солоноватые, они щекотали нёбо морской волной, вдогонку которой следовал глоток не холодного – прохладного шабли. Оно-то и создавало резонанс – не в животе, а прямо в сердце.

Всегда так жить нельзя, но хорошо знать, к чему стремиться.

## Джулия в квадрате

Мне довелось посмотреть фильм, радикально изменивший мою жизнь: я купил новые кастрюли из хорошего чугуна. Из такого, кажется, отлили Царь-пушку. Во всяком случае, моя утварь тоже не стреляет, а весит не меньше. Сковороду я могу поднять одной рукой, жаровню – двумя и крикая. Зато все здесь готовится медленно и верно. Разогревшись, как в парной, еда и остывает таким же манером – не торопясь, как в русской печи, на падающем жару.

Фильм «Джули и Джулия» как раз об этом. К «Оскару», когда играющая главную роль Мэрил Стрип в который раз вступит в борьбу за награду, об этой картине заговорит весь мир. Пока ее больше всего любят в Нью-Йорке, где делают культ из еды. И понятно почему. В остальной Америке принято хвастаться двумя достижениями – машиной и домом. Но у жителей Манхэттена обычно нет ни того, ни другого, поэтому здешние гордятся умением есть и любят смотреть, как это делают другие. В ресторане часто сидишь так, что прохожие, как кот у аквариума, глядят сквозь стекло и облизываются.

Понятно, что режиссера всегда искушал визуальный соблазн еды, но снимать ее так же трудно, как любовь: главное – не перегнуть палку. Поэтому лучшие картины с гастрономическими сценами всегда рассказывают о чем-то другом. Борщ с червями – о революции («Броненосец „Потемкин“»), черепаховый суп – о Кьеркегоре («Пир Бабетты»), жареный герой, фаршированный «Правами человека», – о правах человека («Повар, вор, его жена и ее любовник»).

Этот фильм, однако, нас не обманывает: он о еде и о том, как ее готовят две Джулии – молодая и старая, сейчас и тогда, знаменитая и великая. Про вторую я слышал давно, про вторую – читал в «Нью-Йорк таймс», когда эта история только начиналась.

Молодая женщина, лишенная осмысленного занятия в жизни (да и самой жизни), пустилась в отчаянную кулинарную авантюру, решив готовить, рассказывая об этом в своем блоге, каждый день по блюду из книги Джулии Чайлд. Она – эта великая кулинарная книга – и есть главный герой фильма. Но чтобы его и ее оценить, надо понять автора.

Когда полвека назад Джулия Чайлд начала блестящую карьеру, Америку отличала кулинарная глухота. Это что-то вроде болезни – бывают дальтоники, не различающие цветов, бывают люди, лишенные музыкального слуха. Американцы страдали кулинарным безразличием. Они поклонялись мясу с картошкой,

считая все прочее сомнительным изыском. Возможно, в этом сказывались пуританские традиции, сформировавшие душу Америки и зацементировавшие ее желудок.

В таком историческом контексте роль Джулии Чайлд особенно велика: она – просветитель Америки. Прежде чем открыть американцам глаза (и рты), эта шестифутовая (188 см) уроженка Калифорнии сумела поразить Париж, где руководила кулинарной школой. Вернувшись на родину, Джулия (так ее звали даже посторонние) выпустила революционную книгу «Как овладеть искусством французской кухни». Этот опус, впусивший в обычную американскую жизнь высшее достижение галльского гения, стал основой одного из первых телевизионных шоу – «Французский шеф-повар». Следить на экране за ее работой – редкое удовольствие. Грациозно и неторопливо она творит шедевры, раскрывая смысл каждого движения.

Поучительность этого зрелища с комментарием, объясняла Джулия, в том, что тайны хорошей кухни не в ингредиентах, а в приемах. Лишь тому сопутствует удача, кто понимает язык кулинарных па.

Фильм «Джули и Джулия» перемежает истории двух женщин, помешанных на кухне. В сущности, это – редчайший в современном искусстве жанр идиллии. Здесь нет места конфликту: все начинается неплохо и кончается хорошо. Джулия-старшая умерла – несмотря на огромное количество сливочного масла в ее рецептах – в 92 года. А Джулия-младшая прославилась своим блогом, по которому Нора Эфрон поставила этот бесхитростный фильм, названный критиком «Нью-Йоркера» «самым обаятельным за последнее десятилетие».

Проблемы начались лишь тогда, когда, выйдя из зала, я направился в книжный магазин. Джулия была безнадежно распродана. И через сорок лет эта книга – бестселлер, после фильма – тем более.

Раздобыв этот наивно раскрашенный под клеенку фолиант, я хочу поделиться одной из хитростей, которые объясняют незаменимость Джулии на каждой кухне.

В рядовом американском ресторане нет ничего хуже овощей. Из отвращения их подают на отдельной тарелке, под нажимом санинспекции, и не едят даже бездомные. Обычно это – стручки фасоли, которая в прошлой жизни была зеленой и непохожей на неотстиранные тряпки. Чтобы вернуть жизнь и вкус овощам, учит Джулия, их надо окрестить в ведре (или уж совсем большой кастрюле) крутого кипятка. Через две-три минуты (пока хрустят) переложить в ледяную воду, а потом поступить по произволению, ибо теперь овощи испортить трудно. Свои я припустил с

чесноком, шалотом и грецкими орехами.

## Праздник тунца

Ради этого супермаркета 15 лет назад я перебрался с Манхэттена на другую сторону Гудзона. Единственный на всем Восточном побережье, он торгует той же снедью, что в Японии. Я однажды сравнивал и установил тождество, включая цены, что не останавливает заезжих японцев, которые оставляют в кассе по тысяче за раз. Сам я из осторожности хожу сюда пешком, чтобы много не унести. А соблазн велик. То – жареный угорь в сладком маринаде, то салат из скользкой медузы, то свежая паста мисо для супа, то рисовый пудинг мочи, который сколачивают в огромном чане деревянной палицей. Ну и, конечно, в сезон, как сейчас, на полке появляется король ноября – мацутаке, рыжий грибок, дороже шампанского. Его пекут в глиняной, как чайник, жаровне и вкушают молча, чтобы не упустить аромат и настроение осени. Пушкину понравилось бы.

В воскресенье, однако, о тонкостях речь не шла. Тугая толпа вломилась в магазин, чтобы принять участие в ритуальной разделке специально привезенного на самолете тунца.

Труп, уже без головы, лежал на украшенном эшафоте. Вокруг него ходил профессиональный рыбак, представлявший улов, не скрывая восхищения противником. Он напоминал матадора, уложившего быка и теперь хвастающегося подвигом. Рыба и впрямь была чудом природы. 15 лет она, как «Наутилус», провела в семи морях, нигде не задерживаясь. (Тунец должен двигаться, чтоб не умереть.) Этого, объяснил рыбак, поймали правильно: не сетями, где напуганный косяк уродует себя в тесноте, а в единоборстве – на удочку. Последнюю неделю рыба прожила в прибрежных садках Испании, где вместо обычного меню из водянистых кальмаров ела деликатесы – сельдь и сардины.

Как известно, чем лучше мы относимся к животным, тем они вкуснее. Когда пришла пора в этом убедиться, на спину 2,5-метрового тунца вскочил пожилой японец с тускло сверкнувшим мечом. Первым взмахом он отсек рыбою ключицу. Ее унесли сразу, видать – директору. Потом с хирургической точностью самурай рассек тело пополам, обтер меч и, коротко поклонившись, ушел восвояси, в Японию. Теперь на тушу набросились помощники. Длинными ложками они соскоблили мякоть с хребта. Это прежде меня расхватали знатоки. Вслед пошла алая спина – на суши. И наконец, ножи дошли до живота: чу-торо – розовый ломоть с бледными прослойками, о-торо – сероватое брюшко и драгоценный фокус праздника.

Схватив сколько успел, я, урча, донес покупку до дома, чтобы

правильно съесть. Такую рыбу нельзя, как часто делаем мы, варвары, ни с чем смешивать. Соевый соус ей нужен не больше, чем черной икре. И уж тем более преступна мысль о хрене васаби, который нужен лишь тем, кого отпугивает сырая рыба. (Пусть едят воблу.) Единственное дополнение – ломтик маринованного имбиря, чтобы оттенить паузы. Единственный гарнир – безраздельное внимание.

Чем дороже кусок, тем труднее уловить его вкус. Красная часть тунца отдаленно напоминает семгу до засола. Белая – ближе к мороженому. Жирную плоть не нужно жевать – она тает на нёбе, как капли дождя. Это – не вкус, а призрак вкуса, может быть – его мираж. Чтобы осознать и зафиксировать ускользающий эффект, нужен не повар, а традиция.

В древней Японии есть особенно было нечего. Нищая буддийская страна, где рис считался роскошью, а мясо – грехом, только в море отводила душу (ее японцы, кстати, помещают не в груди, а в животе, что объясняет процедуру харакири). В японском застолье тунец играет главную – шаманскую – роль. Завораживая и опьяняя, он переносит нас на тот первобытный пир, что располагался между охотой и жертвоприношением.

## Кириллица для варваров

Самобытность русской кухни доказывают ошибки, которые допускает иноземный ресторан, пытаясь воссоздать наше застолье за границей. Особенно тогда, когда дорогое выдают за вкусное, а безграмотное – за национальное.

Сам по себе я никогда не хожу в именитые рестораны отечественного происхождения. Слишком часто они заменяют обед смутной эмигрантской легендой: компот из икры с цыганами. Но в тот вечер карта легла так, что отказаться было невозможно, и я осторожно переступил порог знаменитой «Русской чайной». В свое время здесь сидел Рахманинов, в мое – Ростропович, сейчас – те, кто о них слышал. Последний раз я здесь был с четверть века назад, когда без пиджака еще не пускали, но интерьер уже обветшал. После ремонта все сверкало, начиная с швейцара. На стенах густо висели картины – Шагал, Рерих, Кустодиев.

– Копии, – объяснил официант, понизив голос, чтобы не разочаровать американцев.

Я, впрочем, и сам догадался. Знаменитые холсты были выполнены одной шаловливой рукой, поленившейся вдаваться в подробности.

Кухня оказалась столь же постмодернистской – меню-симулякр, еда, которая только притворяется собой. В Голливуде так имитируют русское письмо, переворачивая «К» и «Я» в другую сторону: кириллица для варваров.

Кошмар начался с икры. Красная и невкусная, она лежала на пухлах и сладких оладьях, неразумно сбежавших от десертного стола к закусочному.

Неизбежный салат отличался зиянием. «Оливье» в определенном смысле напоминает дворовый футбол. Он терпит любое насилие, пока мяч не трогают руками. Такова субстанциальная условность игры. В нашем салате ее роль играют соленые (не маринованные или – уже совсем дикость – малосольные) огурцы. Без них не обходятся и те, кто добавляет лук и морковь. Здесь тоже было много лишнего, но не хватало простого и необходимого соленого огурца.

Дальше обед шел по нисходящей. Пельмени заменяли даже не дамплинги, что еще можно понять в свете харбинских традиций, а китайские вонтоны с неопределенной начинкой, которая производила впечатление пережеванной.

С горячим – того хуже. Вкусный шашлык – из баранины, сносный – из свинины, дешевый – из курицы, несъедобный – из

говядины. В Кахетии, правда, умеют делать мцвади из молодого бычка на вертеле. Но здесь вам не Грузия, и мясо, вымоченное для безнадежности в уксусе, нельзя было ни раскусить, ни разрезать. Зато с этим справились, подавая котлету по-киевски. Успех этого блюда хранится внутри, где расплавленное масло, словно жидкая магма, обмывает поджаристую корочку. Заранее расчленив котлету, вы с ней и останетесь – сухой и пресной.

Сладкое, как бы витиевато его ни называло кожаное меню, было незатейливым мороженым.

Наиболее впечатляющим эпизодом застолья, чего и следовало ожидать, стал счет. В таких случаях мне всегда хочется позвать полицию, но я, конечно, никогда не решаюсь, сводя вместо этого счета с оскорбленным желудком.

Размышляя над причинами очередного гастрономического преступления, я решил, что тайны нашей кухни не открываются чужестранцам, ибо они слишком очевидны для соотечественников. Дело не в рецептах, а в кулинарном коде, напоминающем генетический тем, что его тоже нельзя выучить. Леви-Стросс писал: «Национальная кухня остается невидимой для тех, кому она своя. Собственные вкусовые привычки кажутся слишком самоочевидными, естественными, не требующими объяснений».

И впрямь, как перечислить мириады правил, делающих русскую кухню родной и вкусной. Почему селедку едят с черным хлебом, а икру – с белым? Из-за чего мясную солянку подают со сметаной, а рыбную – без? Зачем воблю колотят о стол? Отчего водку пьют залпом, грузди солят, боровики сушат, рукавом занюхивают, а сырок называется «Дружба»?

Из ответов на подобные вопросы с помощью коллег, едоков и читателей можно было бы составить бесценную энциклопедию русского застолья. Но и она не поможет иностранцу: узнав все перечисленное, он перестанет им быть.

## Зачем фаршируют рыбу

В этом году у меня умерла мама. И хотя это случилось еще в январе, только сейчас, к праздникам, я понял, что вместе с ней ушло и то экуменическое меню, которым мы отмечали все торжества – от Седьмого ноября до Рождества Христова.

Шестьдесят лет русско-еврейского брака создали дружное застолье. С отцовской стороны – форшмак из вымоченной в молоке селедки, нарубленной с яйцом, луком и непременно антоновкой. С материнской – русский холодец с копытом. Еврейский паштет и гусиные шкварки никак не мешали маринованным маслятам и винегрету с домашней капустой. Но подлинной царицей праздничного стола всегда считалась фаршированная рыба. В нашей семье она играла ту же роль, что Ясная Поляна: где рыба, там и дом.

Поэтому мне и непонятно, как без нее жить. Не то чтобы в Америке не было фаршированной рыбы – сколько угодно! Предприимчивая фирма «Манишевиц» продает полтора миллиона банок «Гефилте фиш» – по одной на каждые десять евреев. И из каждой банки на нас глядит серая котлета без головы и хвоста. К фаршированной рыбе этот унылый суррогат имеет такое же отношение, как Шолом-Алейхем к журналу «Советиш Геймланд». Другое дело, что никто уже не знает разницы, потому что в ленивой Америке традиция вымерла, как идиш. Настоящую фаршированную рыбу пора заносить в кулинарную «Красную книгу» и беречь, как уссурийского тигра, ибо о ней уже почти ничего не известно. Остались только смутные слухи: где-то на дальнем востоке Нью-Йорка, между Атлантическим океаном и бруклинским сабвеем, еще живут люди, которые помнят аутентичную – восточноевропейскую – рыбу, начиненную самой собой.

Побоявшись унести эту память в могилу, я отправился в Бостон к школьному другу, оказавшемуся в схожем, но лучшем моего положении – его мама жила в Израиле. Хотя нашей дружбе исполнилось сорок лет, мы изменились меньше, чем могли бы. Он понял меня с полуслова и сразу взялся за снасти: чтобы приготовить рыбу, ее следовало поймать.

Вооружившись удочками, мы пришли на тот немалый кусок пляжа, на который мой товарищ успел заработать. Честно говоря, мне казалось, что в эту мелкую воду рыба может заплыть только боком. Но через час обе лески натянулись, и мы вытащили на песок двух круглых, как торпеда, рыбин. Полосатые басы, гордость всякого меню, отличаются мускулистой плотью и не

переводятся на русский.

Сперва мы выпотрошили, не разрезая живота, могучие туши. Потом установили телефонную связь с Ближним Востоком и, как сионские мудрецы, принялись за дело, послушно выполняя указания из Тель-Авива.

Труднее всего было вырезать из каждого куса мякоть, не повредив кожи. На этом обычно кончается терпение, но мы упрямо наскребли полведра жемчужного мяса без костей. (Собственно, из-за них фаршированная рыба вошла в иудейское меню: раввины разрешали ее есть по субботам, когда нельзя вынимать кости изо рта.)

Дальше в ход пошла мясорубка, конечно же ручная, в которой мы прокрутили рыбу с луком и булкой. Добавив сырые яйца, соль, перец, но не сахар, как иногда и зря делают, мы стали заправлять фарш обратно в кожаные кармашки. С тщанием скульптора мы любовно вылепили каждый кусок, не исключая головы. Оглядев заваленную полуфабрикатом кухню, мы сообразили, что наделали лишнего, и поехали в магазин за новой кастрюлей армейского размера. Только в нее нам удалось уложить рыбу вместе со свеклой и морковкой и залить ее бульоном, подсунув марлевый мешочек с чешуей.

Час спустя наступил отчаянный момент. Строго говоря, фаршированную рыбу едят и теплой, но холодной лучше. Поэтому мы выставили блюдо в сад – на холод, а сами, смилив – но не перебив – аппетит, уселись за преферанс. Игра шла с переменным успехом, и я взял три взятки на мизере, потому что бегал проверять, не добрались ли до нашей рыбы чайки, вороны или наглые еноты.

Солнце, с восходом которого началось приключение, давно зашло, когда мы уселись за стол. Бегло закусив под первую, чтобы умерить голод со зверского до приличного, мы разложили рыбу по тарелкам, добавили хрена, желе, овощей – и попробовали. Рыба оказалась точно такого вкуса, как надо – богаче Ротшильда. Сварившись внутри шкуры (а не в сиротливом одиночестве, как у жуликоватого Манишевица), фарш, набрав аромата, сгустил лучшие качества рыбы. Вернувшаяся в нее начинка не мешала свежему вкусу исходного продукта, но насытила его мудрыми оттенками, подняв обед до трапезы и уложив его в традицию.

Ввиду сокрушительного триумфа мы жевали молча, тихо радуясь за судьбу фаршированной рыбы, которую мы спасли для Америки.

## Кухня престижа и еда комфорта

Ланч был деловым, но ресторан – роскошным, а пейзаж – московским, поэтому я не особенно удивился заказу: фуа-гра (потому что так надо), селедка (потому что без нее нельзя).

– К рыбе – белое? – спросил официант.

– Какой рыбе? – закричал я, чувствуя, что тупею.

– А селедка? – не сдавался он, но я настоял на своем и даже увернулся от попытки отлакировать выпитое дорогим портвейном.

В той Москве, которая может себе это позволить, по-моему, редко едят что хотят. Чаше – что модно. Только этим я могу объяснить полоумное увлечение суши.

Я думаю, что Москва – единственная, кроме Токио, столица, где японских ресторанов больше, чем китайских. И никого не смущает, что рядом нет моря. Киото, положим, тоже не на берегу, но там и не едят суши, разве что сашими из пресноводной рыбы с озера Бива. Видимо, в сегодняшней Москве суши играют ту же роль, что в мою молодость – джинсы, причем польские, потому что настоящих не было. Я убедился в этом, забредя лет пять назад в недешевую закусочную, которая называлась «Лукоморье», находилась на Тверской и предлагала комплексный обед, состоящий из борща, пельменей и суши, наверное – на сладкое.

Москва, конечно, – не исключение. Здесь просто все еще едят на новенького, поэтому и подают спаржу в молоке кокоса. Хотя первое не растет рядом со вторым, оба достаточно далеки от среднерусской грядки, чтобы соблазнить доверчивого. В Нью-Йорке для этого есть французские рестораны средней руки. В дорогие ходят те, кто разбирается, в дешевые – тоже. Остальные заманивают тех, кому важно съесть то, чего они не могут произнести. Однажды в таком мне принесли на гарнир крутое яйцо – как в станционном буфете, и мне до сих пор стыдно, что я не швырнул им в хозяина.

Есть для престижа – все равно что читать для экзамена. Без любви не будет знаний, а без них – роскоши.

Невежество нувориша начинается с презрения к домашнему. Как-то в Москве у меня брал интервью молодой человек, которому страшно хотелось ответить вместо меня на свои же вопросы. Во всяком случае, он мне всеми силами помогал.

– Какую кухню вы предпочитаете? Тайландскую?

– Русскую, – ответил я.

– А потом? Тайландскую?

– Украинскую, – стоял я на своем.

– Ну, а на третьем месте – тайландская?

– Тайская, – исправил я наконец, – но еврейская мне нравится больше.

– А продукты, – не отставал юноша, – устрицы, омары?

– Хлеб и картошка, – окончательно разочаровал я его, не покривив душой, потому что из их сочетания получается блюдо, которое лечит грусть, прогоняет хандру и отодвигает старость.

«Коль мысли мрачные к тебе придут, – советовал пушкинский Моцарт, – откупори шампанского бутылку иль перечти „Женитьбу Фигаро“».

Вместо этого я жарю котлеты. Они – как река, в которую хочется войти дважды: всегда разные и всегда одинаковые. Рецепт котлет терпит все, кроме явных глупостей, к которым относится мой стыдный дебют: стакан сладкой «Варны» в мясной фарш. В остальном нет предела фантазии, соединяющей разное мясо – от курицы до бизона, с разным хлебом – от халы до овсяного. Самому удачному, впрочем, меня научила Толстая, которая заменяет мучное двумя ложками крахмала.

Котлеты надо есть либо сразу, на кухне, либо завтра, на пленэре. В первом случае их снимают со сковороды и шмякают на огненное пюре с разведенным сливками маслом. И тут же – соленый огурец. Водки не предлагаю, потому что пить надо не с горя, а на радостях. Зато без нее не обойдется извечный дорожный деликатес – холодная котлета, распластанная на черном хлебе с тем же огурцом.

Вот это – еда комфорта, а престиж греет душу тем, у кого ее нет.

## Суп из дракона

– Экзотика, – объяснил я Пахомову, – альтернатива хлеба насущного. Она – выходной вкуса, рок-н-ролл носоглотики, примерка инобытия и пароксизм желудка.

– Пуэризм, – отрезал мой ученый товарищ и, не доверяя моей латыни, сам себя перевел: – Жюль Верн, мальчишество. Взрослые копают, где глубже.

– Это крот копает, где глубже, – возразил я, – а мы произошли от обезьяны, которую я, слава богу, никогда не пробовал.

– Жаль, – вздохнул Пахомов, чья мизантропия распространялась и на человекообразных.

– Зато я ел змей, – попытался я вернуть себе внимание, но они Пахомова не заинтересовали, несмотря на то что на дворе – зима, а значит, самое время для змеиного супа.

Я открыл его в Гонконге, хотя там и не бывает холодно. Отбившись от стада туристов, не без основания считавших этот маленький остров большим универмагом, я ввинтился в переулок, обходивший небоскребы по кривой. Верность выбранного направления подсказал белоснежный, в цвет траура, магазин похоронных принадлежностей. Здесь торговали всем, чего нам в этой жизни не хватало, а в той хотелось бы: бумажными (а какими же еще) миллионами, машинами, домами, даже Бритни Спирс без исподнего.

Запомнив адрес на будущее, я углубился в пахучий квартал, где прямо на улице стригли, брили, лечили и кормили тех, кто на это решился. Из всех соблазнов я выбрал самый нарядный – бронзовый чан с пастью дракон.

– Мой знак, – обрадовался я и заказал стаканчик.

На Западе с драконами дерутся, обычно – из-за девушек, но в Китае их любят. Сочетая признаки всех зверей и стихий, драконы символизируют верховную власть, но редко встречаются, тем более – в холодное время года. Поэтому на кухне их заменяют змеями. В китайской кулинарии, которая не отличает себя от фармакологии и натурфилософии, змея, как пионы и императоры, считается чистым яном – неразбавленным эликсиром мужского начала. Сейчас змей вытеснила виагра, но их по-прежнему подают в нью-йоркском Чайна-тауне, где играют в маджонг, гадают на И-цзин и подпевают Пекинской опере.

Костлявая, как балерина, жареная змея – на любителя, остальным подают стружки филе в нейтральном, чтобы подчеркнуть ускользающий вкус, соусе.

– Как курятина, – говорят про всякое экзотическое мясо, но

это от беспомощности языка, в данном случае – русского.

Между тем любознательный вкус способен отличить суховатую мякоть страуса, резиновый привкус аллигатора и неожиданно нежную, учитывая репутацию, льятину. Хищники, говорят эксперты, в принципе вкуснее, что доказывает и рыбалка. В древности лучшим считалось мясо рыси, до сих пор – медведя, хотя оно, как пертуссин, и отдает медициной. Неудивительно, что решительность в застолье часто оборачивается кулинарными открытиями. Одним из последних для меня стали бизоны.

Сперва я их, присыпанных снегом, не отличил от других холмов, окружающих специальную ферму на севере штата Нью-Йорк, но в разделанном виде мясо казалось обыкновенным – только очень красным и очень постным. Лучшая часть – язык. Он, как это бывает и с нами, чуть не погубил бизонов: только его и вырезали из туши, чтобы приготовить в селитре и продать ненасытному Нью-Йорку. Но я предпочел классическое жаркое и угостил им Пахомова, признанного знатока и ценителя языка.

– И ты, Брут, – сказал он, не переставая жевать, – истребляешь бизонов.

– Ничего подобного, – отбил я, – мы их, в сущности, разводим. Кулинария – залог выживания вида. Посуди сам, Пахомов. И лисы и люди едят кур. Однако чем больше лис, тем меньше кур, но чем больше нас, тем больше куриц.

## Не больше муз, не меньше граций

Гость, опоздавший на час, перестает считаться гостем, и выставить его за дверь мешают мне только те издержки воспитания, что вынуждают давать на чай вору, здороваться с хамам и просить прощения, когда наступают на ногу.

Я люблю обедать на «вы», сидя за столом в тесной компании – от девяти до трех: не больше муз, не меньше граций. И тех и других в нашем застолье представляют Анна фон Бремзен и ее мама Лариса. Несмотря на пугающе пышную фамилию шведских дворян, обе – свои, москвички из Квинса. Втроем мы готовим в трех временах. Лариса – еду прошлого, Аня – будущего, я – настоящего.

Сотрудница «Метрополитен», знаток теории и виртуоз конфорки, Лариса устроила из своей кухни машину времени. Поэтому, собираясь к ней на обед, я надеваю канотье, а жена берет кружевной зонтик. Мы не хотим выделяться, ибо Лариса, воскрешая прошлое, всегда подает блюда, упомянутые в классике. Не обязательно – русской. Однажды нас угощали списанным у Гомера. Ладно бы козий сыр, оливки, вино со смолой, но даже хлеб был выпечен по рецептам аэдов, а на главное нам, как Ахиллу, достался архаичный плов из чечевицы с козлятиной. Но чаще у Ларисы кормят чем Бог послал – скажем, Тургеневу.

Угощение начинается в прихожей, где накрыт столик с правильными закусками: селедка, соленые грибы (правда, не грузди, а американские, устричные, но в правильном, домашнем засоле), копченая лососина и сыр, который по русскому обычаю подают дважды – в начале и в конце обеда. К этому идет цветная водка, настоящая хозяйкой на травках (чистой – покупной – в частных домах угощать было не принято).

С трудом оторвавшись от русской части обеда, гости переходят к французской.

За столом, сервированным ампирным сервизом, который Лариса собрала по частям на блошином рынке, вазы с фруктами. Они служат и десертом и украшением – вместо цветов, мешающих разглядеть собеседника. Сам обед приготовлен по заветам французской кухни с русским акцентом, которой славились отечественные повара XIX века. Больше всего мне нравится суп претаньер – ароматный и крепкий отвар из корней. Последнюю ложку полагается смешать с мадерой и выпить за здоровье повара. Такой обед напоминает спиритический сеанс – как будто ешь с призраками.

Анина еда – прямая противоположность. Ведущий

кулинарный автор Америки, автор дюжины популярных книг и бесчисленных статей, она проводит жизнь так, как все мечтали бы, – в лучших ресторанах мира. Попробовав – и приготовив! – все, что бывает, Аня остановилась в Испании. Досконально изучив страну – от языка до танцев, она удостоилась отзыва лучшего в мире повара Феррана Адриа: «Никто лучше Ани не понимает нашу кулинарную сцену». О том, как это непросто, говорит его меню: соусы в сифонах, соленое мороженое, бесцветные концентраты огурца с клубникой.

Все это вкуснее, чем звучит, и так же интересно, как кажется. Тем более что, щадя нас, Аня предпочитает гуманную версию футуристической кухни, обновляя, но не отменяя старые рецепты. Так, в последний раз она угощала гаспаччо из миндального молока со сладким иберийским чесноком, модернизированной паэльей с тигровыми креветками и воздушной бараниной, которую после семичасового бдения в духовке можно было есть губами.

Чтобы не попасть впросак, оказавшись между прошлым и будущим, я стараюсь ответить чем-нибудь настоящим, то есть аутентичным, как то: рассольник с почками, щука с имбирем и беконом и хлебный суп из импортных – латышских – сухарей.

Тоже неплохо.

## Как выпить от души

За всю жизнь я напивался дважды – в первый и в последний раз. Как и предупреждала школа, меня подвело низкопоклонство перед Западом, от которого я узнал про коктейль мартини. Не помню – где, но точно знаю – когда: нам всем было по 14. Соблазн был нестерпим, как битлы, рецепт проще пареной репы (о которой разговор отдельный), и родителей не было дома.

– Мартини, – объяснял я друзьям, гордясь вычитанным, – это вермут и джин с лимоном.

Беда в том, что в магазинах не было даже лимонов. Их пришлось заменить лимонной кислотой, сперев белый порошок у мамы на кухне. С джином вышло проще: что это – никто не знал, поэтому купили «Московскую». Зато вермута, правда бобруйского разлива, было хоть залейся. Получив литра полтора мутной жижи, мы разлили ее по бокалам и пустились в разгул. Через час блевали все. С тех пор один из нас стал физиком, другой – лириком, третий – врачом, четвертый – мормоном, пятый продает оружие канадской армии, и никто не любит мартини, остальное – пожалуиста.

Я никогда не был особо разборчивым. По мне, всякая водка хороша, кроме уж совсем отвратительной. Но такой здесь и не торгуют.

– Тайна водки, – говорит мой друг, тот самый, что торгует оружием, – в том, что, сама лишенная вкуса, она все делает вкуснее.

– Как Бог, – добавил мормон.

– И любовь, – согласился я, и все, включая мормона, выпили, потому что не пил только великий Похлебкин.

Он сам мне это написал, но я ему не поверил – алкоголь слишком часто упоминается на его страницах. Из следующего письма выяснилось, что это не в счет, потому что, своевременно употребленное за обедом, входит в трапезу, как соль, перец и салфетки. С педантизмом ученого гастронома Вильям Васильевич объяснил, какую настойку (чистую водку он не признавал) подают к икре, как с супом пьют херес за хозяйку, кахетинское – с дичью, портвейн – с грушей дюшес и сыром стилтоном, сладкий ликер – с кофе, горький – после него. Насчитав 11 перемен, я навсегда успокоился и никогда себе ни в чем не отказываю.

Чтобы пить от души, однако, нужно следить за телом. Прежде всего, не позволяйте ему выпивать в одиночку. Алкоголь, как счастье, умножает радость, когда мы им делимся.

Во-вторых, только у Шолохова «после первой не закусывают».

На самом деле – еще как. Быстрый танец вилки с рюмкой ведет застолье в темпе обратного крещендо. Стопка под острое, другая – под соленое, третья – под грибок, четвертая – с горячим... Впрочем, считать все умеют. Важно вовремя снизить (а не повысить, как говорит дворовая мудрость) градус, плавно перейдя на вино, чтобы не свалиться к десерту.

Третья хитрость застолья – в его пределе. Но чем считать алкоголь – стаканами? спиртом? песнями? дракой? У меня есть универсальный ответ, который годится на все случаи нетрезвой жизни. Мера пьянству – аппетит: пейте, пока хочется есть.

Конечно, это сейчас я такой умный. Молодым – по бедности, глупости и от безделья – я нарушал все правила, включая собственные. Я пил сытым и натошак, днями и ночами, что попало, но не с кем придется. Даже тогда, зная границу беспутству, мы выпивали в сопровождении дам, чтобы не ругаться матом, чокались с видом на изысканный пейзаж и говорили только о прекрасном, запрещая себе ругать советскую власть.

## Черствые именины

Новогодние дни – лучший повод задуматься о тайнах календаря. Особенно в России, где история так щедро распорядилась зимними праздниками, что их оказалось вдвое больше, чем у всех остальных.

Меня, впрочем, еще с ранней молодости занимала другая аномалия отечественного календаря, а именно – загадочный, но неперенный День После. В самом деле, всем ясно, что мы отмечаем Седьмого ноября и Первого мая. Но вот каким праздникам мы были обязаны выходным дням *восьмого* ноября и *второго* мая? На этот вопрос есть один ответ: нерабочими эти дни сделало узаконенное похмелье.

У этого обычая есть и другой, более древний титул: черствые именины. Название происходит от зачерствевшего на следующий день традиционного именинного пирога, которым виновнику торжества полагалось одаривать расходящихся с пира гостей. В нашем обиходе, однако, черствые именины означают всякий праздник второго дня, когда проспавшиеся гости с утра собираются доедать остатки.

Иными словами, это – постскрипtum застолья. Надо признать, что в этом торжестве есть и усталая поэзия, и отчетливый кулинарный характер. Особенно когда дело происходит после Нового года, который мы по нелепому, но неистребимому обычаю встречаем обильной полуночной трапезой.

Кому же не знакомо это брожение вокруг накрытого стола, когда слюна течет, как у собаки Павлова, но часы стоят, словно убитые, отдаляя первый бокал шампанского и первый уже час назад намазанный бутерброд с икрой. Бешеный новогодний голод мешает с умом распорядиться праздничным угощением. Пихая в себя все подряд, то и дело отрываясь на хлопущие и танцы, мы знаем, что в награду за бесшабашный ужин нас ждет несравнимый завтрак: праздник обедков – черствые именины.

Вот почему рачительный хозяин не ляжет спать, пока не вытащит окурки из масла (заодно узнав, кого больше не приглашать) и не распорядится наготовленным. Он отправится на покой, лишь расставив закуски в холодильник и выставив за окно никуда не влезающий противень с обворожительным, но так и не початым гусем.

А на следующий день начинается новое, на этот раз уж точно *кулинарно* торжество. В новогоднюю ночь все мы склоны умиляться поступками ближних, философствовать о природе времени и заодно сплетничать о начальстве. Но черствые

именины – праздник только и именно желудка. Похмельный аппетит все делает вкуснее – и потерявшее форму, но не суть заливное, и взгромоздившуюся на одну тарелку деликатесную рыбу всех сортов и оттенков, и неизбежный, но очень вкусный салат «Оливье», из которого успели разве что выдернуть все равно лишние креветки. Ну и, конечно, только на следующий день можно по-настоящему распробовать разогретое горячее. Хорошо приготовленный окорок или талантливо зажаренная птица за проведенную на морозе ночь только наберутся вкуса.

Господи, как же славно пьется водка под все эти запасенные впрок радости! И с каждой рюмкой все живее течет проникновенная незаконченная накануне беседа – если не о близких и не о философской природе времени, то уж точно о кознях начальства.

## После бани укради, да выпей!

Этот боевой клич приписывают Суворову, и я этому верю, несмотря на то что фельдмаршал кричал петухом и бегал по траве голым.

В 1977-м приехав в Нью-Йорк с еще свежими впечатлениями от «Иронии судьбы», я в старый Новый год отправился на поиски «легкого пара». Оказалось, что это не просто. Америка еще только открыла СПИД и к моим расспросам относилась нервно и насторожено. Упорствуя в своем намерении, я наконец нашел «Турецкую баню», в которой от турок были только хозяева. В остальном все было как дома: стены в потеках, парилка с угаром, гости с матерком.

Неудивительно, что в баню я вернулся не скоро, и не в ту. Как известно, в русской Америке, как и в метрополии, две столицы. Основная – Брайтон-Бич и Северная – в Ясной Поляне, которую в своем ослеплении аборигены зовут *Fair Lawn*. В первой всего больше, зато во второй – сразу две футбольные команды, которые играют друг с другом, невзирая на снег и старость. И еще там есть римские бани, хотя с улицы не скажешь – барак без окон. Тем удивительнее, что по ту сторону простых дверей раскинулись мраморные сени. На прилавке, подпертом ионической колонной, лежала книга – эротический триллер Петра Железо «Пока горячо».

– Псевдоним, – подмигнул мне полный, но моложавый кассир, оказавшийся ее автором.

Уклонившись от покупки с автографом, я ограничился дубовым веником и направился к раздевалкам. Там встречала гипсовая Венера, нас – почему-то Меркурий. Внутри роскоши было еще больше. Парная сухая и парная мокрая, сауна обыкновенная и с ароматами, купель с осколками льда и запотевший восточный хамам, в котором ничего не видно и не надо. В голубом бассейне бесились дети, в розовом джакузи нежились старушки, на плоских телевизорах крутили «Ну, погоди!», и всюду работал интернет.

– Эклектика, – вздохнул я и пустился во все тяжкие.

Два часа спустя на мне не было лица. От жары дымились волосы, от стужи коченело сердце, от веника колола кожа, от жажды немело горло. Но я, как первые христиане, терпеливо ждал своего, видя в добровольных мучениях залог высшего наслаждения.

Оно наступило, когда, обернув чресла полотенцем, я вполз в бар. Ничего не спрашивая, официантка принесла «Балтику» и уже

чищенную воблу в полиэтиленовом – для гигиены – пакете.

– Эkleктика, – прошипел я, как пиво, вливавшееся в мои раскаленные недра.

Счастье было, как всегда, кратким – иначе его нам не вынести. Зато после второй кружки захотелось есть – зверски. Не став, как и все, одеваться, я перебрался к столу со скатертью. Видно, у меня все было написано на бордовом лице, потому что водку принесли до того, как я открыл рот.

К селедке здесь подавали картошку не вареной, а жареной – с луком и грибами, поэтому затормозить мне удалось лишь после третьей и только для того, чтобы взвесить первое: выбрать между солянкой и борщом труднее, чем между Тимошенко и Януковичем. Зато со вторым я и не мучился – чалахач!

Когда явился поднос с бараными ребрышками, от графина остались ножки да рожки.

– Может, к мясу виноградного? – робко спросил я бравого официанта.

– Эkleктика, – отрезал он и принес того же.

Чуть не забыв одеться, я вышел не лучшим, чем пришел, но с этим ничего не поделаешь. Баня – русский парадокс застолья: она вылечивает от похмелья и служит ему причиной.

## Очень маленькая Италия

Когда треть века назад в Сенате обсуждался вопрос реконструкции Южного Бронкса, кто-то почти всерьез предложил использовать бомбардировщики Б-52.

Тогда я только перебрался в Нью-Йорк, и на новенького мне все было интересно, включая трущобы. Те, что виднелись с шоссе, отцы города прикрыли потемкинскими фасадами. На заколоченных окнах нарисовали занавески, герань, иногда – кошку. Внутри, однако, преобладали руины, бездомные и пожарища, как будто Гражданская еще не кончилась. Что, в общем-то, и соответствовало скорбному положению вещей.

Познакомившись с американской бедностью, в которую я категорически не верил, ибо до этого мне довелось ее видеть только по советскому телевидению, я с огромным недоверием отнесся к случайному знакомому, открывшему мне тайну Артур-авеню. Послушать его, так выходила Шангри-Ла – изъятый из времени и обстоятельств итальянский рай в четыре квартала.

Боясь остаться несолоно хлебавши, я все-таки отправился на разведку. С трудом ориентируясь в кварталах погорельцев, осторожно пересекая перекрестки с разбитыми светофорами, огибая зарешеченные бodeги, откуда выносили полугаллонные бутылки с крепким солодовым зельем, я пробирался к сердцу Бронкса, пока внезапно не въехал в широкую аорту Артур-авеню. Чистая и нарядная, она выглядела так, будто ее украли из Диснейленда. Невидимая граница отделяла ее от окрестностей. Если в соседний переулок, объяснили мне, лучше не соваться без полицейского, то на Артур-авеню высший шик – не запирают машины, тем паче – дорогие. Говорят, что за порядком следила мафия. Не знаю, я ее видел только в кино, на которое тут все было очень похоже. Сплошной «Крестный отец»: маленькая Италия, колоритные типы, в витринах много хрусталя, на мужчинах – золота. Посередине – рынок, самый настоящий – с глыбами сыра, ободранными кроликами, оливковым рядом, целым лесом салями и крепкими сигарами, из декадентства вымоченными в шоколаде. По углам – лотки с устрицами. Зимой они замерзают, но летом, если это не воскресенье, ракушки, собранные из соседнего залива, изумительны, даже если есть их стоя, чтобы не испортить аппетита.

Бронксу давно стало лучше, особенно с тех пор, как он запел, но на Артур-авеню вместо рэпа по-прежнему заливается опера. Как и раньше, здесь все блесит. И как всегда, каждый второй дом – шикарный ресторан с белыми скатертями, но знающий человек

пройдет мимо, чтобы попасть к самым крутым старожилам – в простую тратторию «Доменик».

Свободных мест здесь не бывает никогда, но так даже лучше. Потому что, назвав свое имя цепкому хозяину, вы пробираетесь мимо некрашенных столов и лавок на второй этаж и ждете своего часа за стаканом красного вина, разглядывая лица неаполитанских футболистов, весело глядящих на голодных с плаката. Когда позовут, не ждите меню: сами принесут – и печеные артишоки, и мидии с чесноком, и жаренных в шелковистом кляре кальмаров, и свиной рулет, и фаршированную курицу, и телячьи отбивные, формой и размером напоминающие Сицилию, и, конечно, тазик с пастой, лучше которой нет – во всяком случае, по эту сторону океана.

Официанты здесь ведут себя по-свойски – отменяют неразумные просьбы (кока-колу) и считают на глазок, никого не обсчитывая. Но главное, здесь все так вкусно, что, не удержавшись, я заглянул на кухню: повара говорили по-итальянски, хозяйские дети ели из кастрюли и нигде, даже в мусоре, не было видно ни одной консервной банки.

К тому часу, когда вы сможете наконец расстаться с «Домеником», солнце скроется за Бронксом, Артур-авеню перевезет вас из «Крестного отца» в другое кино – «Амаркорд». В бархатной тьме, угостив напоследок кофе с самбукой, улица заиграет неяркими цветными лампочками, соединяющими Рождество с карнавалом.

## Борщ незалежности

В день выборов я сделал для Украины все, что мог, а именно: борщ.

Как многие советские люди, я не знал своих дедушек – одного убил Сталин, другого Гитлер. Зато, как у всех остальных, у меня было две бабушки. Обе жили в Киеве, обе – на улице Чкалова, обеих звали Аннами: Анна Григорьевна и Анна Соломоновна. Первая варила украинский борщ, вторая – еврейский, который был слаще и без томата. Летом обе предпочитали постный борщ – с крупно нарезанными сушеными боровиками. Поскольку он был без мяса, подавали его не горячим, не холодным, а комнатной, как это тогда называлось, температуры. Сам, я, по рассказам домашних, ел борщ с шести месяцев, но готовить его стал, лишь окончательно осиротев. Мне пришлось взвалить на плечи это семейное бремя, когда стало ясно, что отступить дальше некуда.

Дело в том, что борщ во всех отношениях требует огромной ответственности, ибо он – мирный залог национальной идентичности. Иностранцам, положим, все равно, для них и шашлык – московская кухня, но русский человек твердо знает, что борщ к нему пришел с Украины, и никогда ей этого не забудет. Глубже политики, шире границ и важнее Крыма, борщ растворяет славянские дразги, взяв добром, чего не захватишь танками.

Я люблю борщ, как прозу Гоголя и Булгакова, за украинский акцент и привкус. В географии российского подсознания Украина играет ту же роль, что Прованс во Франции. Поэтому есть что-то южное, теплое, щедрое в настоящем борще. В нем больше солнца, чем в наших щах, его состав сложнее солянки, и борщ, как Моцарт, никогда не надоедает. Космонавты, говорят, едят его на орбите начиная с завтрака. При этом готовить борщ можно из всего, что растет и водится, – гуся, свиньи, утки, кольраби, незрелых яблок, фасоли и кабачков. В сущности, это – суп из свеклы, разведенный фантазией.

Но царь борща – один, и он, как говорили обе бабушки, – буряк. Поэтому я начинаю загодя, с кваса. Для этого надо холм нарубленной свеклы залить кипятком, поставить в теплое место и дожидаться, пока овощи всплывут бурым островом, а бордовая жижа не начнет шибать в нос пузырьками, как газировка. На четвертый день, хорошо, если он приходится на воскресенье, на улице лежит грязный снег, в гости не зовут и по телевизору ничего не показывают, можно прямо с утра залить говяжьей

грудинку процеженным свекольным квасом, поставить кастрюлю побольше на самый маленький огонь и начать возню с остальным.

Борщ требует не только разнообразия, но и особого подхода к каждому ингредиенту. Картошку я мою, но не чищу, капусту – режу шашкой, репу – пластинками, пастернак – колечками, лук с морковкой пассерую на подсолнечном масле горячего жима. Свекла и тут выделяется. Сперва ее прямо в шкурке надо запечь в духовке, потом почистить, нашинковать и, тщательно сбрызнув лимоном, мягко потушить в глубокой сковороде. Все – ради цвета. В правильный борщ можно макать кисть и писать лозунги. Другим критерием успеха служит внешний вид кухни. Если она выглядит как будто в ней зарезали свинью, вы на правильном пути, и можно переходить к травам. Укроп, петрушка, зеленый лук – чем больше, тем лучше. И уж под самый конец – ритуальный выкрутас: надавить блюдец чеснока со старым салом, вместо которого я пользуюсь итальянским беконом – панчетой.

Теперь уж точно все, завтра борщ будет еще вкуснее. Но ждать нету сил, особенно когда на улице снег сменился дождем, на елке еще горят лампочки и водки – на три рюмки. Первую – под огненную юшку с крошками красного перца, вторую – под овощную гущу, третью – под набравшуюся духа говядину с кости.

Чем кончатся выборы? Известно – чем: борщом.

## Пельмени от Довлатова

Меня угораздило родиться в разгар зимы, и я всегда завидовал брату, явившемуся на свет в сентябре. Его день рождения украшали арбузы, мой – свечи, да и то немного. Я перестал роптать, когда вырос и полюбил зиму, потому что на холоде все вкуснее. Тем более в Америке, где февраль – самый снежный месяц. Мое тридцатилетие, например, отметила такая метель, что машины засыпало по крыши и гости не расходились три дня. То ли возраст, то ли глобальное потепление, но теперь так не гуляют. День рождения, однако, я по-прежнему справляю по-зимнему: пельменями, которые мы называем «от Довлатова».

Чтобы оценить и удивиться, надо знать, что Довлатов презирал гурманов. Считая еду закуской, он полагал, что писателю негоже интересоваться съестным больше, чем того требует природа. В его случае она требовала немало, и он с удовольствием вспоминал, как однажды съел ведро котлет. Роскошь в его представлении связывалась с количеством, а не качеством еще и потому, что на Западе Довлатов регулярно худел и часто ходил голодным, пока не приходили гости. Сергей любил угощать, оправдывая присутствием посторонних собственную невоздержанность. Ему нравилось все – лишь бы нарезанное.

Тем удивительнее, что именно Сергей открыл пельмени. Я отношу это за счет тотальности его таланта. Довлатов прекрасно рисовал, правильно пел, сочинял стихи под каждую рюмку и умел при нужде готовить. Как-то, перевернув кастрюлю щей, он сварил другую. Правда, Сергей сгоряча купил вместо капусты головку салата, но вышло даже интереснее.

Так или иначе, именно Довлатов нашел в корейском магазине тестяную кожу – аккуратные пачки тончайших кружков, из которых терпеливые азиаты вертят дамплинги, а мы – пельмени. Прелесть этого открытия в том, что оно позволяет, устранив возню с мукой, использовать гостей по назначению – занять им руки, освободив языки. С тех пор в день рождения я зову на пельмени гостей, предпочитая разговорчивых художников – они лучше других справляются с лепкой. Перевалив на других нудную работу, я оставляю за собой чистое творчество – начинку. Ее готовят загодя, потому что любой фарш, кроме рыбного, выигрывает от ночи, проведенной в холодильнике.

Пельмени можно делать из всего, что в них влезает, и я не останавливаюсь, пока не наберется с десятков мисок разного фарша. Постную говядину хорошо смешать с легкой курятиной. Индюшати́на идет с жареным беконом. Барани́на – пополам с

кинзой. Жирная свинина – со свежим имбирем и анисом. И так далее, насколько хватит фантазии. Я готовил плотные пельмени из почти черного бизоньего мяса и рыхлые – из грубо нарубленной лососины с китайской капустой. В каждую начинку идут специи в соответствии с правилами гармонии: к птице – эстрагон, к мясу – укроп, к рыбе – шафран и ко всему – лук, натертый на самой мелкой (не для ленивых) терке.

Слепив первую порцию и уложив ее на шезлонг, оставшийся на балконе с лета, мы продолжаем работу, дожидаясь, пока пельмени схватятся на морозе. Когда они начинают стучать, как четки, их пора топить в кипящем бульоне, а как всплывут – тут же, огненными, подавать со сметаной, сдобренной домашней горчицей.

Честно говоря, азиатское тесто совсем не похоже на отечественное. Оно тоньше, крепче и на языке скользкое. Но так даже лучше, потому что больше можно съесть. А это важно, ибо каждый сорт готовится и поедается отдельно, и я не отпускаю гостей, пока не попробуют все.

Поскольку пельмени не только еда, но и развлечение, вроде танцев, готовить их впрок нет смысла. А то был у меня знакомый, который решил запастись на всю зиму. Чтобы не скучать за работой, он открыл литровую «Абсолюта» и поставил итальянские арии. К утру, когда бутылка опустела, а репертуар иссяк, в морозильнике лежала тысяча пельменей. Сраженный подвигом, мой товарищ проспал весь следующий день и проснулся только тогда, когда семья с друзьями, соседями, соседями друзей и друзьями соседей дожевали последние пельмени. Он даже не попробовал.

## Саке для просвещенных

На Западе саке пьют горячим, скрывая отвращение. Но сами японцы подают лучшие сорта на льду, считая, что только так можно оценить всю недоступную европейцу гамму.

Теплое саке, как наш глинтвейн, незаменимо в определенных ситуациях – на лыжах, осеннем пикнике, с мороза и для экзотики. Но ведь никто не станет греть шампанское, с которым у дорогого саке много общего. Оно тоже бывает сухим, очень сухим, брют и с сахаром – по-китайски. Важнее всего в рецепте – вода. Лучшие сорта – из ручьев, бегущих по лунному пейзажу со склонов Фудзиямы. Но я не способен на вкус отличить спиртное с привкусом святости.

С остальным, однако, справиться можно – от сухого, как вермут, саке из северной префектуры Мияги до душистого с южного острова Кюси. Но особенно поражает саке-дайгинжу с мерцающими чешуйками тонкого золота. Прозрачный напиток с металлическим отливом наполняет квадратные чаши из светлого дерева. Звучит тост «Саке ва таносику», что значит «пейте весело», и все осушают сосуд до дна, потому что наливают понемногу, не давая драгоценному питью согреться.

Для золота был, впрочем, не сезон. В Токио началась весна, зацвели две первые вишни у ворот императорского дворца, и все подают с лепестками сакуры – конфеты, мороженое, саке. И опять-таки я слишком варвар, чтобы отличить неуловимый вишневый аромат от сопутствующей легенды, но готов верить японцам на слово уже за то, что они привезли меня на завод Ишигава, стоящий между 1000-летним буддийским храмом и вечными горами. По-японски «гава» – река, а Иши – имя живущего в ней духа. Из него, в сущности, и гонят лучшее саке в окрестностях столицы.

Мы вошли в нарядные ворота и столкнулись с двумя криптомериями непомерного роста. Деревья женил могучий канат. В корнях стояли бочки саке. Они – традиционное жертвоприношение духам – ками, которые живут в каждом старом дереве, причудливом камне, а тем более – в государственном музее. В мемориальном храме Мэйдзи паломника встречает трехэтажная эстакада бочек, а с другой стороны – точно такая же, но уже с бургундским. Японцы скупили столько французских виноградников, что могут поделиться с любимым императором.

Но весной саке лучше. К марту открывают новые бочки, и саке благоухает какими-то неведомыми фруктами, будто

специально придуманными, чтобы зачаровать застолье, накрытое в заводском ресторане. Поколдовав с ширмами, официантка устроила нам вид на директорский садик, который больше подходил монаху или поэту, и принялась носить закуски. Изысканная трапеза подразумевает столько перемен, что гость сбивается со счета. Я только заметил, что ни одно блюдо не было мясным, ни одна тарелка – круглой и каждая порция – на укус: пир Чио-Чио-сан.

Морское чередовалось с овощами в таком порядке, что печеные соевые бобы оттеняли сырого осьминога, составлявшего фон для малосольной икры. Бутылочки с саке мелькали все быстрее, наливали (самому это делать неприлично) все чаще, и блюда становились все сложнее. Когда внесли сашими, даже хозяева замолчали от впечатления. Нарочито грубый поднос из глины, обожженной с золой, устилали бамбуковые листья. За оградкой из несъедобного, но живописного хвороста выстроилась миниатюрная Япония. Белоснежный вулкан из императорской рыбы таи, зеленое море васаби с розовым пляжем имбиря и уходящие к горизонту тарелки горные вершины бордового тунца.

Пожалуй, это – слишком красиво, чтобы быть вкусным, но в Японии обед – не еда, а национальное искусство, соперничающее с хайку и не уступающее Хокусаю.

Мы расходились с отцом во всем, кроме главного – вкусной еды и неприязни к советской власти. У него это даже как-то связывалось. Пищевое диссидентство состояло в том, чтобы есть вкусно, несмотря на проделки плановой экономики.

Отец никогда не позволял ей испортить праздник, а без них не проходила неделя. У нас дома всегда ели гости, а когда их не было, мы устраивали завтрак. Он начинался с раннего утра мужским походом на рынок. Мы с братом семенили за отцом, который решительно прокладывал путь к рыбному павильону за так и не превзойденной латвийской селедкой, обязательно с молоками. В овощных рядах покупалась молодая картошка, секрет которой мне до сих пор не удалось открыть Америке, пахучий парниковый огурец и юный помидор за огромные деньги. На обратном пути мы заходили за черным латвийским хлебом и в водочный магазин, сердобольно открывавшийся в одиннадцать, и возвращались домой полуживые от аппетита.

Теперь, когда отца уже нет, мне кажется, что лучше этих завтраков ничего не было. Возможно, так и есть. Я опять сужу по отцу. На старости лет, живя на берегу моря на Лонг-Айленде, он написал 900-страничные мемуары, назвав их (в духе Тарантино) *Mein Kampf*. Из текста выяснилось, что отец сохранил в памяти все вкусное, что съел, начиная с приторных кавказских огурчиков на Еврейском базаре довоенного Киева. Никакие катаклизмы, устроенные Сталиным и Гитлером, не помешали ему запомнить борщ в цыганском таборе, туркменские дыни в эвакуации, жирные семечки в разоренном городе и икру на калаче в тучные годы, когда отец проектировал первые локаторы, пока его не выгнали за неуместное доверие к хрущевской оттепели.

К культу еды отец приобщил меня в Елисеевском гастрономе 1963 года. На прилавке лежала осетрина, балыки, икра в окорятах, но запомнилась исполинская семга – косая сажень в плечах. «Из рек, – подчеркивал отец, – выпадающих в Белое море. Смотри и запоминай: когда вырастешь, все это уже съедят». Он был прав и не прав, потому что семга в конце концов вернулась – пусть не такая, но все-таки.

В Америке мы с отцом крупно разошлись во вкусах: он голосовал за республиканцев. Но даже младший Буш не мешал мне беспрекословно слушаться отца в застолье. Я бы сказал, что он обладал особым даром, который можно сравнить с абсолютным слухом у музыкантов. Понимая, что с чем и за чем идет, отец никогда не ел праную кильку перед нежной лососиной,

форшмак без кислой антоновки, холодец без говяжьего копыта, фаселевый суп без сырого лука или котлеты без цимеса.

Мне повезло. Подражая и впитывая, я перенял у него мириады мелочей, отличающих правильную кухню от какой придется. Дожив до седины, накормив армию гостей и проведя треть века у плиты, да и сам написав кулинарные книжки, я, пока мог, всегда консультировался с отцом о всякой подробности традиционного блюда. Он был высшим арбитром вкуса, ибо верил, более того – знал, что хороший обед делает любую страну сносной, историю – выносимой, семью – настоящей и всех – симпатичными.

Тот, кто не умеет есть, не сможет и готовить. Тут не помогут никакие рецепты, ибо в них не говорится того, что само собой разумеется. Я видел обложившуюся вырезками хозяйку, которая готовила по цвету: желтое – с желтым, красное – с красным, безумное – с отвратительным. Я знал гастронома, который от оригинальности подавал квашеную капусту с сердцами пальм и артишоков. Я сидел за столом, где лисички были с песком, уха – без лаврушки и водку запивали киселем. Боюсь, что вкусу, как скрипке, надо учить с детства. Бывает, конечно, и поздняя любовь, но как у Ойстраха – не получится.

## Зеленый день календаря

В День святого Патрика все ньюйоркцы независимо от пола, возраста и происхождения обязательно надевают что-нибудь зеленое. Что касается меня, то я даже завтракаю зеленым бубликом.

Думаю, этим все сказано: я всегда любил ирландцев – за Джеймса Джойса и Сэмюэля Беккета, за Джонатана Свифта и Бернарда Шоу, за Оскара Уайльда и Джорджа Беста. (Боюсь, что последнее имя – прославленный в пору моего детства футболист – мало что говорит слушателям другого поколения.)

Дело в том, что ирландцы с их буйной склонностью к поэзии и крепким напиткам нам не чужие. В этом я убедился, прожив 15 лет в той северной части Манхэттена, что до сих пор считает себя центром ирландской диаспоры. Помимо пабов необходимой принадлежностью ирландского района являются католическая церковь, магазинчики с «зеленым» товаром (шляпами, галстуками, скатертями, костюмами, даже столовыми сервизами) и добродушная мясная лавка с кровавым пудингом, бешеной горчицей и привезенным из-за океана изготовленным из свиной-беркширок мясистым беконом, перед которым не могут устоять (чему я сам свидетель) убежденные вегетарианцы кельтского происхождения.

Надо сказать, что в Нью-Йорке легко быть ирландцем, во многом это их город. Первый и самый массовый приток эмигрантов пришелся на середину XIX века, когда после страшного неурожая картофеля в Ирландии разразился Великий голод, унесший миллион жизней. Еще миллион ирландцев нашли спасение в Америке. Изумрудный остров потерял тогда четверть населения. Вскоре энергичные, сплоченные, не знающие языкового барьера эмигранты отвоевали важное место в американском, особенно нью-йоркском, обществе. Скажем, в 1880 году весь полицейский корпус города состоял из ирландцев. До наступления компьютерных времен муниципальная переписка велась только зелеными чернилами. А вот как выглядел бродвейский репертуар за 1903 год: «Ирландский соловей», «Ирландия и Америка», «Ирландия как она есть».

Газеты, лишённые в те времена и тени политической корректности, описывали кельтскую ветвь Америки весьма красочно: «Ирландцы – импульсивная раса, легко впадающая в гнев, любовь и пьянство». О. Генри, писатель, взявший, кстати, подчеркнуто ирландский псевдоним, выражался о том же изящней: «В жизни есть некоторые вещи, которые непременно

должны существовать вместе. Ну, например, грудинка и яйца, ирландцы и беспорядки».

Отголоски ирландского мифа сохранились в бесчисленных нью-йоркских пабах, где уже за второй кружкой вам объяснят, что ирландцы – народ голосистых певцов, пламенных поэтов и увлекающихся романтиков, разнять которых может только конная полиция. В том же пабе – скорее всего это будет «Зеленый акр» или «Кельтская арфа» – вам, не отходя от стойки, объяснят, что такое настоящий ирландский обед из семи блюд. Это шесть бутылок пива и одна картофелина, правда приготовленная по особому рецепту, «с костью», то есть с недоваренной сердцевинкой. В праздник непременно добавкой к этому, я бы сказал, сдержанному меню служит увесистый шмат *corned beef*, тщательно заготовленной говяжьей солонины, и обычная, отваренная в пустой воде капуста. Все это, конечно, должно плавать в темном, густом и крепком пиве.

Праздник завершается знаменитым в Ирландии завтраком, который описал Джеймс Джойс в третьей главе «Улисса». В ней говорится, что больше всего герой книги Леопольд Блум «любил бараньи почки на углях, которые оставляли во рту тонкий привкус с отдаленным ароматом мочи».

Завтрак по Джойсу стал важным элементом не только безмерно богатой ирландской литературы, но и куда более бедной ирландской кухни. Чтобы приготовить это своеобразное лакомство, грамотному любителю словесности понадобятся свежая, тщательно очищенная от прожилок и тонко нарезанная почка, вдоволь вытопленный на чугунной сковороде бекон, щедрый ломоть содового хлеба, поджаренный в оставшемся жире, и большой чайник самого крепкого в мире чая, которым принято утолять утреннюю жажду, оставшуюся от правильно проведенного Дня святого Патрика.

## Королева парника

– Когда у вас появляется первая клубника? – спросил Жванецкий, впервые приехав в Нью-Йорк.

– В шесть утра, – ответил ему хозяин зеленой лавки.

Эта фраза привела в восторг тогда еще советских зрителей, услышавших ее на московском концерте Жванецкого. Но сегодня об этом никто не вспоминает, потому что глобализация везде и всюду упразднила пространство и время. Всё есть всегда, поэтому ничего не хочется, например – тасманской черники, которой вчера торговали в нашем супермаркете. Ума не приложу, что надо сделать с беззащитной ягодой, чтобы она перенесла подобное путешествие, но уверен, что ничего хорошего.

Чтобы вкусно жить, надо не разевать рот на чужое и дружить с календарем. Плавнo изгибаясь вдоль родной изотермы, местная еда живет в согласии с природой – не только своей, но и нашей. Поэтому в молодости мы встречали первый огурец как первый поцелуй. Потом шел помидор, молодая картошка – и купаться.

Свое, конечно, вкуснее всего – ведь оно выросло с тобой на одной грядке. Но я не готов стать рабом местности и догматиком локального. Мир велик, еда – разная, и нельзя умереть, все не попробовав. Компромисс в том, чтобы вести, как флора и фауна, сезонную жизнь, помня, что за чем идет – когда, почему и откуда.

Скажем, в декабре из всех свежих овощей остается одна ядреная редька, которой я свожу с ума иностранцев, не догадавшихся о том, что будет, если натереть ее на крупной терке, круто посолить и заправить сметаной. К Новому году замечательно хороши цитрусовые. Особенно – клементины, которые, избавив мандарины от косточек, вывел в Китае христианский миссионер. В феврале из свежего лучше всего пельмени, но о них я уже рассказывал. А в марте – в марте начинается весна, и с ней приходит спаржа. Королева парника, она часто и неверно объединялась с устрицами в пару роскошных деликатесов, о которых я читал в книгах задолго до того, как увидел, а главное – распробовал.

Дело в том, что спаржа, как синий чулок, требует вдумчивой любви. Она обладает слишком тонким вкусом, который надо донести до стола, не смешав и не утратив. В Европе, особенно в Берлине и Мадриде, любят толстую, пикантно горящую белую спаржу, с которой надо сперва снять кожицу. В Америке чаще едят зеленую, которая ничуть не хуже, если с ней обращаться по-человечески.

Прежде всего спаржу надо сломать, нащупав то место, где

гибкий стебель становится жестким корнем. Хвосты – на соус, а нежные перья варят в море подсоленного кипятка, привязав, чтоб не всплывали, серебряную ложку. Тонкость – в мере. Это как яйцо всмятку, только – проще: нельзя пропустить нужное мгновение, но хотя бы можно попробовать. Готовая спаржа должна при укусе издавать слабый, слышимый только тебе хруст.

Выложив ее на узкую тарелку, надо молниеносно, чтобы не остыла, приготовить соус. Вскипятить в сотейнике четверть стакана лимонного сока, добавить в него сливочного масла – много и хорошего, разбавить смесь бульоном из отломанных частей и ошпарить соусом спаржу.

Китайцы саркастически говорят: «Не надо помогать весне». Не стоит, мол, ломать льды, поить ручьи и торопить солнце. Но можно отметить приход весны, введя ее в дом вместе со спаржей. На меня она действует не хуже «Снегурочки» Островского: душа просыпается и тянется к лету.

Спаржа – самое начало, подснежник застолья. Но совсем скоро в нашем еще пустом лесу появится черемша для салата, а за ней придет и та весенняя неделя, когда мы с женой, оставив обычные (вернее – все) дела, каждый день ходим на заветные поляны, чтобы принести к ужину дюжину-другую сморчков. Но о них следует говорить в срок и отдельно: сморчки ни с чем, кроме восторга, не смешиваются.

## Из варяг в греки

Пасха в Нью-Йорке, как и Рождество, – экуменическая традиция. Не исключая «эллинов и иудеев», этот праздник, как Первое мая, трактуется широко и неровно. Цветы, тепло, по телевизору показывают длинные библейские фильмы, на Пятой авеню – парад дамских шляп, и все бездумно грызут шоколадных зайцев, кроме греков. В Нью-Йорке они заведуют православной Пасхой и относятся к праздничной трапезе с таким истовым энтузиазмом, что часто заманивают на пасхальный обед не только земляков, но иноверцев и агностиков.

Центром торжества служит, конечно, район Астория в Квинсе. В этой столице американских греков все происходит по древним правилам: барана режут в пасхальную ночь и съедают до рассвета. Но на этот раз я выбрал умеренный вариант в ресторане с многообещающим названием «Кайф».

– По-нашему, – стал мне его объяснять хозяин, – это радость, приподнятость над буднями, довольство собой и окружающими, которым награждает нас вкусная еда и соответствующая выпивка. Все это, – хвастливо заключил он, – мы вкладываем в одно емкое слово: «кайф».

– Мы тоже, – сказал я, и мы немедленно выпили за родство душ по стаканчику узо, еле успев разбавить анисовую водку ледяной водой.

К меню вопросов не было – оно не оставляло выбора, ибо не менялось, как заверил грек, с расцвета византийской эпохи.

Первой шла пасхальная долма, которую от всякой другой отличает начинка. Ею служила размятая с пореем сушеная треска, требующая 24-часового бдения, во время которого твердокаменной рыбе меняют молоко и тарелки.

Сразу за рыбой идет коронное блюдо праздничного застолья: магирица, суп именно и только из бараньих потрохов. В него кладут сердце, печень, почки и обязательно зобную железу, деликатный орган, которого мы совсем не знаем и напрасно боимся. Главное, однако, как всегда бывает с народными супами, – навар. Здесь греки выказывают свое виртуозное владением лимоном. Взбивая его сок с яйцами, они постепенно вливают в смесь теплый суп, пока он не загустеет до состояния соуса. Теперь его заправляют двумя стаканами (а не щепотками) петрушки и укропа и доводят до кипения, не переходя критической черты, за которой яйца заварятся.

На русский вкус магирица кажется средиземноморским рассольником, и от нее так же трудно оторваться. Но сделать это

необходимо ради весеннего (то есть трехмесячного) ягненка, которого поставили жарить на медленном огне, как только повар вернулся из церкви.

Не первый раз мне приходится пробовать греческую баранину. Но где бы это ни происходило – в афинской Плаке, на эгейских островах или в счастливой Аркадии Пелопоннеса, готовят ее всегда с гениальной простотой, в сущности – никак. Тушу жарят на вертеле, а потом бешено, как Ахилл – троянцев, рубят на плоские куски, следя лишь за тем, чтобы в каждый попала косточка. Такое блюдо восходит к Каину, и чтобы оценить нежное и пахучее мясо по достоинству, к нему нельзя допускать цивилизацию. Грекам, которые ее изобрели, это должно даваться особенно трудно, но они всегда справляются.

Так было и на этот раз, когда нам представили барашка во всей его архаической невинности. Ее оттеняли лишь горькие травы, поспевающие к Пасхе в греческих горах, и картошка, сдобренная тем же лимоном, без которого их трапеза немыслима, как наша – без соли. Урча и вгрызаясь, я трижды сменил салфетку, но все равно заказал десерт: цуреки.

Расплывшийся официант внес корзину крашеных яиц и заплетенный в косу пасхальный пирог. Видом он напоминал халу, на вкус не отличался от кулича. По-моему, заканчивать этим праздник казалось нелепо, но начинать все сначала не было сил, и я взял корзину с собой, чтобы она составила компанию той, что мы с женой заготовили дома.

## Застрять в Париже

– В Париже? – хмуро сказали в трубке. – В апреле? Ты это нарочно.

Все мои ссылки на извержение вулкана оказались бесполезными, потому что, пока я ждал летной погоды, на бульварах расцвели каштаны и небо окрасилось королевской лазурью, которую не портили реактивные выхлопы.

Вызов судьбы следовало встретить достойно, поэтому, не зная, сколько продлятся парижские мытарства, я упростил из экономии меню. Собственно, меня и в лучшие времена не соблазнял «Максим», где за 190 евро подают блины с петросьяновской икрой, которая не сравнится с той, что я покупал на Дорогомиловском рынке. Но теперь, в осаде, я решил заменить ресторанный ланч бутербродами – с фуа-гра. Дело в том, что они немногим дороже той курицы с кока-колой, которой кормят американцев на Елисейских Полях.

Зайдя в магазин, где не торговали ничем другим, я легко нашел общий язык с продавцом из Гаскони. Не то чтобы я говорил по-французски, но когда речь идет о еде, меня понимают всюду. Обсудив достоинства гусиной и утиной печенки, мы остановились на последней, потому что у французов особые отношения с этой птицей. Грудку они жарят – обязательно с кровью и подкожным жиром, ножки, приготовленные как тушенку, запекают с картошкой, а печень превращают в фуа-гра. Цветом и консистенцией деликатес напоминал желтый пластилин, и, как в детстве, я торопился его почать, конечно – с сотерном. Я никогда не был на родине этого сладкого белого вина, но знаю, что его – немного и все, что есть, идет к печенке: нет союза вернее. Гармония рождается во рту, когда нёбо раскрывает оба букета, дополняющие и усиливающие друг друга. Замедляя процесс, я сосредоточенно смаковал бездонный вкус фуа-гра, слишком сложный, чтобы перенести его на бумагу.

К ужину, убедившись, что аэропорт закрыт, а исландский вулкан по-прежнему ведет себя не лучше викингов, я продолжил опрощение. Французская кухня справедливо считается мучительно трудной. Однажды, готовя шоколадный мусс, я испачкал все кастрюли в доме. Однако, зная толк в соусах и паштетах, непревзойденные в еде французы не хуже Льва Толстого умеют радоваться и всему незатейливому.

Самая простая еда в Париже – луковый суп, именно поэтому его редко хорошо готовят. Тут, как с чаем, главное – не жалеть заварки. Крепкий отвар из сладких луковиц с мясным бульоном

должен постоять за себя. Поэтому, чтобы не замутнять вкус, гренку с сыром подают отдельно. Зато сыр будет первым на второе, которое горцы-савояры придумали из необходимости, а парижане едят для развлечения. Центральную роль в этом блюде играет электричество. В сущности, от повара требуется лишь вставить шнур в розетку. Остальное сделает жар спирали, разжижающей альпийский сыр раklet. Мелкая картошка в мундире нужна, чтобы соскребать на нее оплывающий, как свечка, сыр. С этим блюдом – чем дальше, тем интереснее, ибо к концу корочка подгорает и становится сырными шкварками. Запив остатки белым вином, я из скарденности отказался от десерта, решив съесть его на ходу. Тем более что по пути к отелю стояла кондитерская *Hediard*, где полтора века продают лучший мармелад в мире. В каждом его кубике – сгущенный до цвета шартрских витражей сок, заключающий в себе квинтэссенцию фрукта. Наверное, так чувствует себя пчела, добравшаяся до нектара.

Проев еще один лишний день в Париже, я включил телевизор, чтобы вместе с ним ждать погоды.

Как стороны света – планету, мир съестного делят вкусовые гаммы. Каждая из них собирает вокруг себя пучками национальные кухни, подчиняя все многообразие рецептов доминирующему вектору.

Проще говоря, выучив гаммы, знаешь, чего ждать, чего хотеть и что получится. Скажем, понятно, что мексиканская еда – острая. Именно это позволяет ее легко фальсифицировать. Перец без меры упраздняет повара, отравляет блюдо и маскирует продукт. На самом деле мексиканскую кухню знатоки считают третьей – после китайской и французской, но это для тех, кто умеет наслаждаться сотнями оттенков остроты: от беспощадно жгучего до сокроленного – например, в шоколадке.

Тропическую гамму определяют сладкие фрукты, без которых не обходится кухня жарких стран, будь то манго в Индии или ананасы на Гавайях. Бедный Север от нужды и фантазии придумал и развил соленое направление, начиная, естественно, с селедки. Утонченная до символа китайская кухня выбрала необычную – пресную – гамму ее бесценных деликатесов: акульки плавники и ласточкины гнезда.

Но и среди такой экзотики иностранцу трудно дается русская гамма, которая всякой еде предпочитает кислую. Ученые считают, что эта (молочная) кислота – необходимое дополнение к мучному, которое преобладает на славянском столе. Но почему-то итальянцы с их пастой обходятся без кефира, а мы – нет. Я не знаю, почему русские (как и другие славяне: украинцы с борщом и поляки с журеком) любят кислое, но уверен, что в нем – корни нашей кухни. Чтобы оставаться собой, она требует умелого обращения и умного отбора. Главное – не путать отечественную кислоту с той привозной, что пришла с уксусом, лимоном или какими-нибудь каперсами.

Русские рецепты строятся вокруг трех улыбок родного стола: сметана, квашеная капуста и соленые огурцы. Как бы они ни были хороши сами по себе, душа их раскрывается в ансамбле, когда мы трактуем приправы как полуфабрикаты.

Сметана идет во все супы, кроме ухи, которую, впрочем, тоже забеляют, называя рыбным супом. Из капусты родились великие щи. Их бесконечно богатый вкус и сложный аромат берет начало в обливном горшке, который я набиваю отжатой капустой, заправляю сливочным маслом, заливаю кипятком и сажаю на ночь в остывающую духовку. Правильно начатые щи трудно испортить, если, конечно, не совать в кастрюлю категорически

посторонние помидоры. Зато все остальное приобретет мяскую кислоту, пологую и щадящую. Образуя щаной фон, она позволяет на нем красоваться овощам и говяжьей грудинке.

В огурцах мне дороже всего рассол. В русском застолье это – живая вода, где постоянно свершаются благотворные превращения. Ценя каждую каплю, я вывариваю даже кожу, снятую у состарившихся огурцов, и добавляю вместо соли в супы с потрохами. Лучше всего – с языком и почками. Но еще ярче рассол играет с рыбой, причем – с любой. Я узнал об этом уже тогда, когда мороженная треска стоила 31 копейку за килограмм и в моде была идиотская пословица «Лучшая рыба – колбаса». В опровержение ее я клал в кипящий рассол ледяной брикет и ждал, не отходя от кастрюли, пока рыба не станет белой, как молоко. Вобрав в себя всю глубину огуречного духа, даже самый замордованный улов, особенно если его густо полить растопленным маслом и украсить укропом, умеет быть плотным и нежным, как его дорогие родственники.

Столь уместная в родных широтах способность огурца создать облагораживающую среду на пустом месте в холодном климате и при любом режиме воплощает хитроумие кислой гаммы, во все времена спасавшей русскую кухню от застоя.

Не зря Чехов писал, что ученые двести лет бились, но ничего лучше соленого огурца не придумали. Век спустя это по-прежнему верно.

Раз попробовав, ты обречен гоняться за второй порцией по всему свету. И напрасно, ибо настоящий буйабес готовят только в Марселе (теперь уже лучше в его окрестностях) из пяти видов пойманной на удочку клейкой рыбы, включая страшного морского скорпиона. В живом виде этот набор продают в квадратной гавани Марселя, в вареном – подают с тем же видом на замок Иф американским туристам, недоумевающим, как можно платить бешеные деньги за суп из рыбы, тем более не обваленной в сухарях. Мне, однако, посчастливилось в Париже, где треть века назад я случайно наткнулся на такой маленький ресторан, что у него не было названия.

«У тетушки», – решили мы, потому что она решительно командовала мужем-поваром и нами. В меню было одно блюдо, приносили его в медной ванночке. Объевшись от радости, я хотел оставить что-то в тарелке, но не по возрасту крепкая хозяйка, не тратя на меня все равно непонятных слов, потянула меня за молодую бороду и сунула в рот последнюю ложку.

С тех пор Париж не обходился без тетушки, пока она не исчезла, боюсь сказать куда. Без нее буйабес уже никогда не был прежним. Ни в Сан-Франциско, где его варят с молоком, ни в Нью-Йорке, где для цены его заправляют омаром. Отчаявшись достичь идеала, я разработал версию буйабеса, которая подходит любому городу у моря.

В моем рецепте частности приносятся в жертву основному: это – рыбацкий суп из чего получится. Ведь и марсельцы сперва варили его из не годившейся для рынка морской мелочи. Я за ней иду к японскому рыбнику, чтобы купить лососевые головы, хвосты, животы и, если удастся, могучие ключицы тунца. Сварив уху тройной крепости, я наливаю в чугунок полстакана лучшего оливкового масла, крошу лук-порей, сладкий слоновый чеснок, фенхель, морковь и помидор без кожи. Теперь два стакана приличного белого вина, процеженный бульон и пряности: доминирующий в Провансе пахучий тимьян и, не жалея, шафран. Лучше всего – испанский, не в порошке, а ниточки пестиков, которые якобы выдирают из нежных крокусов крестьянские дети.

Твердую часть буйабеса определяет фантазия: филе пресное, как у трески, и плотное, как у меч-рыбы, нежное, как у дикого лосося, и бесценное, как у весеннего палтуса. Для роскоши – крупные креветки, от разврата – морские гребешки, для нарядности – мидии, из интереса – кальмары, на финал – рюмка перно или другой анисовой водки. Все это варится минутами и в

сите, чтобы подавать отдельно, заливая рыбное кипящим отваром.

Как бы хорош ни был буйабес, изумительным его делают два соуса: айоли и руй. Первый, с чесноком, и есть провансальский майонез. Руй же – взбитая в пасту смесь красного перца, давленного чеснока и отваренной в ухе картофелины, к которой каплями, но долго подливают оливковое масло. По правилам туда еще идет печень этого самого морского скорпиона, только кто ее видел? Поэтому я добавляю рыбы щеки и несколько ложек бульона.

Чтобы правильно съесть буйабес, хорошо быть Шивой: в одной руке – ложка, во второй – сухарик, намазанный айоли, в третьей – горбушка с руем, в четвертой – холодное розовое вино, в пятой – стопка кальвадоса, который помогает превратить последнюю тарелку в предпоследнюю.

Пуристы, не скрою, уверяют, что я чересчур увлекаюсь жидкой частью всякого пиршества. Но мне и не приходит в голову отвергать родную традицию. И в каждом обеде я делаю акцент на супе, считая первое не только первым, но и иногда, как в случае с буйабесом, единственным. Ну что, в самом деле, к такому добавишь.

## Первый гриб

Сморчок, как любовь у Бунина, растет в темных аллеях, причем хорошо унавоженных.

С трудом дождавшись первого мая, мы с женой открываем сезон, который, если случится оттепель, часто длится аж до Нового года. Молва и предрассудки считают Америку малопригодной для сбора съедобных грибов, но это не так. Что мы и доказали нашему микологическому обществу, которое не любит русских за то, что мы не делимся заветными местами.

– К тому же, – сказал мне надутый председатель, – никто, кроме вас и белок, не ест сыроежек.

– И зря, – запальчиво ответил я, но прикусил язык, чтобы не выдать тайны.

Однако до сыроежек, особенно самых вкусных – зеленых, еще надо дожить, а сморчки растут по календарю, и мы никогда не пропускам случая, ибо ждем его целый год, а жить им всего две недели.

В России сморчки уважал, кажется, один Солоухин, поэтому только на Западе я освоил эту мистическую охоту. Помните то место в «Индиане» (а надо быть идиотом, чтобы его забыть), где герой должен ступить в пропасть, не видя каменного моста, слившегося со скалой. Вот так и со сморчками. Чтобы их различить среди сухой травы и прошлогодних шишек, надо в них верить. Иначе можно пялиться до рези в глазах на рыжую обочину и так и не увидеть коричневого уродца – нога толстая, пустая, голова конусом, и мозг наружу.

Казалось бы, теперь все пойдет проще, но через шаг все повторяется: танец веры с надеждой, пристальный взгляд и вздох облегчения. Сморчки не собирают, на них молятся. Помогает, конечно, если знать место и время – майские праздники и заросшая дорога, по которой когда-то ездили верхом.

Сморчки – первые грибы года и, после трюфелей, самые дорогие. Их тоже не бывает много. За раз мы приносим от одной до трех дюжин, и каждый гриб знаем в лицо.

Налюбовавшись сморчком, его надо разрезать вдоль, выгнать живущую в пустом теле гусеницу и нежно помыть под струйкой холодной воды. Потом быстро ошпарить крутым кипятком и тщательно высушить, например, феном. Мокрые грибы не жарятся, а тушатся, что тоже неплохо, но только когда их много. Сморчки же, как кошка, требуют ласкового внимания. Их даже солить не стоит – лучше посыпать крупной солью растопленное сливочное масло. Уложив в него крупно нарезанные грибы, вы

ждете несколько минут, пока грибы не поджарятся. Конечно, хорошо бы их тут и слопать, но это – слишком роскошно. Поэтому я готовлю сморчкам нейтральный фон. Лучше всего – омлет из белков. Он создает мягкую, словно вата, протеиновую среду, которая сморчкам не перечит.

Если грибы попались крупные, то я начинаю их яичницей, а если их хватает на целый ужин, то готовлю пасту. Конечно – свежую и самую тонкую, ту, что у нас называют волосами ангела. Уложив их в тарелку, я вываливаю из сотейника припущенные в сливках сморчки. Будучи иноземцами, они не терпят никакой сметаны, ни тем более лука, без чего не обходятся отечественные рецепты. Но сморчки – совсем другой породы. Вслушавшись в ее голос, мы различим пронзительный, как сопрано, вкус: острый, немного резиновый, слегка кисловатый. Умея зафиксировать этот лесной оттенок, французы добавляют сморчки в паштеты, а шведы – в соус к дичи. Но меня на это не хватает, и первые грибы мы съедаем через час, ни с кем не делись. Ведь все впереди, и наших гостей еще ждет срезанный с пня «цыпленок леса», которому в России нет параллели, июльский суп-пюре из лисичек, августовские шампиньоны в сметане, сентябрьские опята – от души. Но сморчки и сравнить не с чем. Стоя вместе с ландышами на границе весны, они – гастрономический ключ к удачному лету.

## Ужин для Бродского

Живя в одном городе с гением, глупо с ним не обедать. Тем более что Бродский любил поесть.

Однако литературные источники в этом вопросе противоречивы. Так, в книге Вагрича Бахчаняна «Не хлебом единым», которую составили кулинарные выписки из сочинений классиков, Бродскому досталось меню с ностальгическим оттенком: *«Устрицы в пустыне, ночной пирог, блюдо с одинокой яичницей, блины в Таврическом саду»*. На другом полюсе от этого угрюмого обеда – фантастические пиршества двух героев «Мрамора», запертых навечно в башню: *«Петушиные гребешки с хреном, паштет из страусовой печени с изюмом, паштет из голубиной печени, форель с яйцами аиста»*. Все эти блюда, которые, думаю, никто, кроме Публия и Туллия, не пробовал, обладают определенным метафорическим смыслом: в их тюрьме «все повторяется, кроме меню».

В жизни, а не в литературе, вкусы Бродского были проще и разумнее: больше всего он любил котлеты. «А также, – вспоминает Лев Лосев, – борщ, винегрет и пельмени, через которые пролегла тропинка к китайской кухне, которую Иосиф тоже обожал».

Зная наизусть рестораны нашего Чайна-тауна, Бродский среди них выделял *Silver Palace*. Он, надо сказать, всегда отдавал предпочтение серебру перед золотом, называя любимыми Гайдна, но не Моцарта, и Баратынского, а не Пушкина. Однажды мне довелось обедать с Бродским в этом огромном, похожем на вокзал ресторане, устроенном на гонконгский манер. Официанты развозили по столикам бесчисленные блюда. На одном я обнаружил куриные лапы с когтями.

В виду кулинарного энтузиазма Бродского, у нас с Вайлем родилась идея заманить поэта на обед. Главным блюдом предполагалась латынь. Мне довелось ее учить в университете, но вряд ли больше, чем Онегину, поэтому начало я просто списал у Марциала:

Ты говоришь, что в гостях неохотно обедаешь,  
Классик...

Дальше шло меню, которое должно было классика переубедить. И опять выручил Марциал. Его кулинарные эпиграммы часто строятся от противного, что делает рецепт

доступным. Например, «Цыплят» сопровождал дистих:

Если цесарки у нас водились бы или фазаны,  
Их бы я дал, а пока птичника птиц ты прими.

После этого можно было подавать тривиальную курицу, причем с капустой, ибо для нее нашлась цитата:

Чтобы противной тебе, побледнев, не стала капуста,  
Зелень ее сохрани, соли прибавив к воде.

Сложнее всего было с десертом, рецепт которого я выудил из того же источника:

Скажешь, отведав айвы, напоенной Керкроповым медом:  
«Эти медовые мне очень по вкусу плоды».

В магазинах айвы мы не нашли, но она росла в саду средневекового музея «Клойстер». Выращенное в форме семисвечника дерево служило главным украшением монастырского дворика, и я надеюсь, что никто не обнаружил пропажу двух плодов, которые мы унесли под полой специально надетого плаща. С вином было проще:

В этом вине смоляном из винообильной Виенны  
Не сомневайся: оно прислано Ромулом мне.

Австрии тогда еще не было, но Греция уже была, и мы купили ретсину, изрядно шибящую смолой.

Ужин венчал главный и самый дорогой деликатес римской кухни, который мог себе позволить только император, и то – самодур: «вода Нерона». В жаркий Рим ее доставляли с горных вершин в обшитых верблюжьей шерстью сосудах доверенные рабы, загоняя насмерть лошадей. Мы взяли лед из холодильника.

Бродскому меню чрезвычайно понравилось, но в гости он не пришел. В этот вечер вместо обеденного стола его ждал операционный. Я даже знаю медбрата, ассистировавшего хирургу.

– Теперь, – важно говорил он всем, – я могу твердо сказать, что видел сердце поэта.

## Кухня на завтра

Чего ждать кухне от завтрашнего дня? Этот вопрос меня интересовал еще в первом классе, когда я узнал от Хрущева, что вместе с остальным нынешним поколением буду жить при коммунизме. Даже у взрослых эта новость пробудила аппетит к будущему, включая его кулинарный аспект. Но в советской фантастике, специально предназначенной для описания светлого будущего, еде уделялось мало места. В 60-е фантастам помогали журналисты, которые обещали, что, когда я вырасту, большую часть еды составят питательные пилюли, а меньшую будут готовить на синхрофазотроне.

К счастью, прогнозы не сбылись. За полвека наш обед изменился куда меньше, чем глупые надеялись, а умные боялись. Эта благая весть позволяет спокойно смотреть в будущее, где изделия модной сегодня молекулярной кухни так и останутся парадом аттракционов.

Хорошо еще, что разумные повара скупое доверяют прогрессу. Так, наш великий Похлебкин, в переписке с которым мне довелось обсуждать эту тему, отстаивал обычную газовую плиту от атак кухонной техники. Оно и понятно: никому еще не удалось приготовить что-нибудь вкусное в микроволновой печи.

Настороженное отношение к будущему внушает надежду, что мы с ним справимся. Мы стоим на пороге контрреволюции, обещающей вернуть застолью его локальный характер. В этом есть простой, но глубокий, вечный, но забытый, материальный, но и метафизический смысл.

Больше культуры и надежнее политики внутреннее устройство каждого из нас определяет география: градус широты, состав почвы, аграрная археология. Мы достигаем вкусового резонанса, деля с каждой редиской общий набор витаминов, аминокислот и прочих физиологических черт, не исключая детские воспоминания. Такое возможно лишь тогда, когда эта самая редиска выросла на недалекой грядке.

Конечно, локальная гастрономия, как всякая начинающая идеология, чревата крайностями (как северянам обойтись без чая, вина или перца?!). Но в своих центральных интуициях локализм прав, и ему принадлежит будущее.

Кулинарный бум, который захватил нынешнее поколение, исчерпал возможности рецепта. Библиотеки поваренных книг, поток журналов, бесконечные кухонные шоу перенасытили рынок. Следующий шаг можно сделать только назад – от кухни к продукту.

На этом пути нас ждет множество открытий. Собрав под знаменем реставрации исконные традиции каждого населенного угла, местная кухня вернет всякому продукту его указывающую на родину фамилию. Если огурцы, то нежинские, если масло, то вологодское, если шпроты, то рижские, если кильки, то ревельские. Фокус в том, чтобы, вырвавшись из универсального супермаркета, развить вкус к местному продукту, вернув ему статус и цену.

Кажется, что провинциализм кухни противоречит магистральному направлению века – глобализму. Но на самом деле локализм дополняет его, как ян – инь. Собрав за одним столом все кухни мира, планетарная цивилизация вовсе не обязана беспринципно смешивать их, как московская пивная, угощавшая меня суши, борщом и горилкой. Отрицая свальный грех чревоугодия, экзотика должна отличаться на своем, а не чужом месте. Поход в иностранный ресторан, этот заграничный отпуск скряги, безусловно расширяет наш гастрономический горизонт, но он всего лишь оттеняет праздниками будни, а не заменяет их.

Кроме сала, я люблю все на свете, но вкуснее всего тот обед, в происхождении которого ты сам участвовал: помидор, сорванный с куста на домашнем подоконнике, уха, сваренная в той воде, где жила рыба, собранные на заре лисички из знакомого ельника.

Кухни приходят и уходят, а природа остается. Будем надеяться, что на наш век ее хватит.